

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES**LICITACION PUBLICA 017/2019****DISPOSICIONES GENERALES**

OBJETO DE LA CONTRATACIÓN: La presente tiene por objeto la contratación **del Servicio de Racionamiento en Cocido descrito en las Especificaciones Técnicas de este Pliego de Condiciones Particulares**, con destino al Hospital de Cuenca Alta Dr.Nestor Kirchner S.A.M.I.C, sito en el cruce de Ruta Prov. 6 y Ruta 205 de la localidad de Cañuelas., Pcia.de Buenos Aires.

PLAZO DE CUMPLIMIENTO Y VIGENCIA DE LA PRESTACIÓN. La prestación del servicio se extenderá por un **período de 8 (ocho) meses** a contar desde el 01 de Mayo de 2020 o bien a partir de los 5 (cinco) días desde el momento de recepción de la orden de compra y hasta el 31 de Diciembre de 2020, con opción a Prorroga del Servicio, a cuenta, orden y consideración del Hospital, previa notificación al prestador del servicio con una antelación de 15 días de la finalización de dicho periodo.

PLAZO MANTENIMIENTO OFERTA. Los Oferentes deben mantener sus Ofertas, por el término de **Treinta (30) días hábiles**, con opción de prórroga por igual periodo, contados a partir de la fecha del acto de apertura.

OBTENCION DEL PLIEGOS DE CONCIONES PARTICULARES.- CONSTITUCIÓN DE DOMICILIO ELECTRONICO.

NOTIFICACIONES. Los Interesados deberán obtener el Pliego de Bases y Condiciones en la Oficina de Compras y Suministros del Hospital, previa acreditación del depósito de la suma establecida de **Pesos Cuarenta y Cinco Mil (\$45.000,00)** en la cuenta corriente institucional del Banco de la Nación Argentina N°1800022504 Sucursal 1290, CBU 0110180120018000225048- Avda.Libertad 698 de la Localidad de Cañuelas hasta 72 horas con anterioridad al Acto de Apertura de Ofertas, la cual se desarrollara el **10 DE JUNIO DE 2020 A LAS 10:00 HS.** en la mencionada Oficina de Compras de la institución.

El adquirente del Pliego deberá constituir la **“Dirección de Correo Electrónico”** que Oficiara como domicilio electrónico y a la cual el Hospital enviará todas las comunicaciones previas a dicho acto y aquellas que se hagan durante el proceso licitatorio y el eventual desarrollo contractual. Los avisos, notificaciones, intimaciones, así como cualquier otro tipo de comunicación o contacto que efectué desde la Institución, resultaran practicadas digitalmente en el domicilio electrónico constituido y contarán con plena validez y suficiencia desde el momento de su recepción, representado formal notificación.

CONSULTAS Y ACLARACIONES. Las consultas y consideraciones al pliego de bases y condiciones particulares deberán efectuarse por escrito en el Hospital o en la dirección institucional de correo electrónico compras@hospitalcuencaalta.org.ar. Los consultantes deberán suministrar obligatoriamente su nombre o razón social, domicilio y dirección de correo electrónico en los que serán válidas las comunicaciones que deban cursarse hasta el día de apertura de las ofertas. **Dichas consultar y/o consideraciones deberán**

indefectiblemente presentarse con anterioridad a las 72 horas de la Apertura de Ofertas, no aceptándose consultas telefónicas, ni aquellas que resulten presentadas fuera del término referido.

OFERTAS – CONTENIDO - VISITA PREVIA A INSTALACIONES – ACEPTACION DE CONDICIONES

La cotización deberá contener:

- a) Precio unitario, en números, con referencia a la unidad de medida establecida en el pliego de bases y condiciones particulares, el precio total del renglón, en números, las cantidades ofrecidas y el total general de la cotización, expresado en letras y números.
- b) El precio cotizado será el precio final que deba pagar el Hospital por todo concepto.
- c) Después de haber cotizado por renglón, el oferente podrá efectuar un descuento en el precio total según las distintas alternativas de cotización que pudieran presentarse.
- d) La moneda de cotización de la oferta será por regla general moneda nacional.

Todos los oferentes deberán recorrer las instalaciones del Hospital en el que se desarrollarán las tareas a contratar, **hasta 72 hs hábiles antes a la fecha de apertura**. Se entenderá en consecuencia que se encuentran incluidas las prestaciones que, de acuerdo con su juicio y experiencia, deberá realizar para el fiel y estricto cumplimiento de sus obligaciones, aunque las mismas no estén explicitadas en la oferta. ***Como resultante de dicha visita se extenderá el Certificado de Visita;*** por el personal oportunamente asignado a tal fin por la autoridad competente. **Quien lo emita consignará la fecha y lo firmará. Se entenderá que antes de presentar su oferta, el oferente se ha asegurado que su cotización cubrirá todas las obligaciones emergentes del contrato.**

La sola presentación de ofertas implica el conocimiento y aceptación del Pliego de Condiciones Particulares, del Pliego de Bases y Condiciones Generales con el sometimiento a todas sus disposiciones, así como también a las del Reglamento de Contrataciones del Hospital sito en la referida página web institucional.

IMPEDIMENTOS PARA SER OFERENTES. INSCRIPCION OBLIGATORIA EN EL REGISTRO DE PROVEEDORES DEL HCAS

No podrán concurrir como oferentes a la presente licitación:

- a) **Aquellos proveedores que no estén inscriptos en el Registro de Proveedores del Hospital o hayan iniciado su proceso de inscripción en el mismo antes de la evaluación de las ofertas.**
- b) Las empresas y sociedades cuyos directores, representantes o socios registren condena firme por la comisión de delitos penales económicos. -
- c) Las empresas integradas por personas físicas y/o jurídicas cuyos miembros del Directorio, Síndicos, Gerentes, Socios, Representantes o apoderados sean agentes y/o funcionarios, bajo cualquier forma de modalidad contractual, de la Administración Pública Nacional, Provincial o Municipal.
- d) Empresas y/o sociedades que hubieren sido sancionadas con la anulación o rescisión por

incumplimiento de las obligaciones contractuales, sea en el país o en el extranjero, en el marco de una relación contractual con la Administración Pública u organismo público de alguno de los Estados Nacional, Provincial o Municipal.

- e) Las que se encontraren suspendidas o inhabilitadas en el Registro de Proveedores del Hospital, el de la Provincia o su equivalente en el ámbito nacional o municipal.
- f) Las sociedades que posean acciones de otra u otras sociedades oferentes.
- g) Las personas jurídicas en estado de quiebra o liquidación.
- h) Las personas jurídicas que resulten ser evasoras y deudoras morosas tributarias y/o previsionales de orden nacional o local, declaradas tales por autoridad competente.
- i) Las UTE en las que al menos una empresa integrante, forme parte de otra oferta.

La totalidad de los impedimentos enumerados precedentemente son de aplicación en forma individual a las empresas integrantes de las UTE que se presenten.

FORMA DE COTIZAR

Los oferentes deberán presentar sus propuestas ajustadas estrictamente a las siguientes condiciones:

La cotización, sólo a los efectos de la comparación, deberá ser con 2 (dos) decimales, y se efectuará por **RACION COMPLETA DEL REGIMEN GENERAL** la cual deberá incluir al desayuno, almuerzo, merienda y cena, en el marco de la prestación del Servicio de Racionamiento de Cocido según Pliego de Condiciones Particulares y Especificaciones técnicos.

Para valorizar la Ración Completa y/o individual de los restantes regímenes y sus componentes, se tomarán los coeficientes que se consignan a continuación, considerando la **RACION COMPLETA DEL RÉGIMEN GENERAL** como coeficiente 1.

Régimen	Coeficiente
Ración completa Paciente Régimen General	1
Ración completa Régimen Diabético	1.2
Ración completa Régimen Blando / Hiposódico	1.2
Ración completa Régimen Post Operatorio II	1
Ración completa Régimen Post Operatorio I	0.8
Ración completa Régimen Líquido	0.2
Ración completa Régimen individual	1.4
Desayuno/Merienda personal autorizado	0.1
Almuerzo/Cena Personal Autorizado	0.45
Colaciones	0.15
Refrigerio	0.4
Desayuno Donantes	0.15

La facturación por parte del prestador se efectuara de manera mensual según mes calendario y según certificación del consumo efectuada por el HCAS, ya sea mediante la forma de ración completa en cualquiera de sus variantes o bien de manera individual como en el caso de colaciones, refrigerios, almuerzo o cena personal autorizado, entre otros.

CAUSALES DE DESESTIMACIÓN DE OFERTAS

Será desestimada la oferta, sin posibilidad de subsanación, en los siguientes casos:

CAUSALES DE DESESTIMACIÓN NO SUBSANABLES. Será desestimada la oferta, sin posibilidad de subsanación, en los siguientes casos:

- a) **CUANDO LA FIRMA NO CUENTE CON PROCESO DE PREINSCRIPCIÓN INICIADO ANTE EL REGISTRO DE PROVEEDORES DEL HCAS ANTES DEL MOMENTO DE EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS.**
- b) Cuando se aparte de las bases de contratación.
- c) Cuando no esté firmada por el oferente en todas sus páginas relativas a la especialidad del bien o servicio ofertado y/o valor económico unitario.
- d) Cuando hayan sido formuladas por personas humanas o jurídicas dadas de baja, suspendidas o inhabilitadas en el Registro de Proveedores del Hospital, o el de la Provincia o el de la Nación.
- e) Si las muestras no fueran acompañadas en el plazo fijado.
- f) Si no se acompañare la garantía de mantenimiento de oferta o la constancia de haberla constituido en caso de ser necesaria de conformidad a lo establecido en el Art.10) del Presente Pliego.
- g) Si tuviere tachaduras, raspaduras, enmiendas o interlíneas sin salvar en las hojas que contengan la propuesta económica, la descripción del bien o servicio ofrecido, plazo de entrega, plazo de mantenimiento de oferta, o alguna otra parte que hiciere a la esencia del contrato y no hubiera sido debidamente salvada.
- h) Si estuviera escrita con lápiz.
- i) Si contuviera condicionamientos.
- j) Si contuviera cláusulas que impidieran la exacta comparación con las demás ofertas.
- k) Cuando pudiere presumirse que el oferente es continuación, fusión, transformación o escisión de personas jurídicas no habilitadas para contratar con el Hospital.
- l) Cuando existan indicios por su precisión y concordancia que hicieran presumir la simulación de competencia o concurrencia de ofertas.
- m) **SI SE REGISTRARAN INCUMPLIMIENTOS TRIBUTARIOS Y/O PREVISIONALES QUE IMPIDAN CONTRATAR CON EL ESTADO.**

COMUNICACIÓN DEL DICTAMEN DE EVALUACIÓN. El dictamen de evaluación de las ofertas se comunicará a todos los oferentes durante DOS (2) días hábiles de emitido vía correo electrónico, se difundirá por la página Web del Hospital además de encontrarse exhibido en el ámbito de la Comisión de Apertura y Preadjudicación.-

IMPUGNACIONES AL DICTAMEN DE EVALUACIÓN. Los oferentes podrán impugnar el dictamen de evaluación dentro de los TRES (3) días hábiles del vencimiento del plazo fijado para los anuncios y su difusión a través de la página Web del Hospital.

PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

La constancia de recepción de la Orden de Compra por parte del adjudicatario perfecciona la adjudicación. El adjudicatario podrá desistir de su oferta sin que le sean aplicables ningún tipo de penalidades ni sanciones cuando la orden de compra no le sea notificada dentro de los DIEZ (10) días de emitido el acto resolutorio o dispositivo que la aprueba, o cuando el contrato no se hubiera suscripto por ambas partes en ese plazo.

OBLIGACIONES DE LA FIRMA CONTRATADA: El personal de la firma adjudicataria deberá ser idóneo, de buenos antecedentes, de buena presencia, conducta y educación. Todos los trabajos que efectúe el Personal de la Contratista deberán ser realizados cuidando al máximo la seguridad de las personas que integran su personal y/o los terceros, así como también todos los bienes y/o elementos de propiedad del Hospital.

Las faltas y/o incumplimiento a este punto serán motivos suficientes para que el Comitente de por finalizada la contratación sin que medie derecho a reclamo y/o indemnización alguna.

La totalidad del personal estará bajo exclusivo cargo de la adjudicataria, así como los sueldos, seguros, beneficios, obligaciones sociales, y toda otra obligación derivada de la relación laboral entre el personal afectado al servicio y la adjudicataria; no generándose en consecuencia relación de dependencia alguna con el HCAS.

En tal sentido, el personal utilizado por quien resulte adjudicatario, no adquiere por la contratación ningún tipo o forma de relación de dependencia con el HCAS, siendo por cuenta de la firma contratada todas las responsabilidades emergentes de la relación laboral con el personal empleado.

El Contratista se obliga a reparar directamente los daños y/o perjuicios que se originen por la culpa, dolo o negligencia, actos u omisiones de deberes propios o de las personas bajo su dependencia o de aquellas de las que se valga para la prestación de los servicios contratados. El Contratista se hará responsable del desempeño de su personal, el que deberá permanecer en su lugar de trabajo y observar las reglas de moralidad y cortesía que su desempeño obliga en el trato con agentes, funcionarios y/o visitantes de nuestras dependencias.

El Contratista cubrirá en forma inmediata las ausencias imprevistas del personal y satisfará las demandas de servicios adicionales de la forma más conveniente.

Es de exclusiva responsabilidad de la empresa adjudicataria todo accidente de trabajo que ocurra a su personal o a terceros vinculados con la prestación del servicio, como asimismo el cumplimiento de todas las obligaciones emergentes de las leyes laborales, quedando establecido que la adjudicataria deberá contar con seguro a su cargo.

El Contratista deberá designar un Encargado por turno, que será el responsable de las tareas que se realizan, manteniendo de esta forma un contacto directo con el área que cada Hospital designe para la supervisión y

control de los trabajos contratados y quien será el referente principal a quien se le impondrá de las novedades que hagan al quehacer del contrato.

PROVISIÓN DE MATERIALES: La provisión incluye todos los materiales usuales y No usuales, insumos, mano de obra, maquinarias, metodología, manejo del medio y todo aquel insumo o material necesario para llevar a cabo el objeto de la contratación, preservando el estado de la infraestructura y respetando las reglas del arte y de las buenas practicas.

LICITACION PUBLICA 017/19**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS****Prestación del Servicio de Racionamiento en Cocido para
el Hospital de Cuenca Alta SAMIC****1. ALCANCE DE LA PRESTACIÓN.**

El Servicio comprende la provisión de insumos, su depósito, elaboración de las comidas, su distribución y servicio a pacientes internados, acompañantes autorizados y personal autorizado del Establecimiento, todo ello en las condiciones que se detallan en el presente pliego, y toda otra obligación que surja del mismo.

El servicio diario comprenderá desayuno, almuerzo, merienda, cena y/o colaciones o refrigerios para los beneficiarios según solicitud del Servicio de Nutrición.

Los regímenes a proveer están tipificados operativamente según sus variantes y según estandarización para la producción y servicio. (ANEXO 1 Y 2).

Las cantidades consignadas en los anexos están expresadas en peso neto crudo y corresponden a una ración.

Todas las opciones que figuran en los menús son a elección del Servicio de Nutrición del establecimiento. Las preparaciones serán indicadas en cada caso por el Servicio de Nutrición del Hospital.

En todos los regímenes los alimentos podrán solicitarse picados o licuados, con o sin sal, e hipograso (con selección de alimentos en su contenido y tipo de grasa y en las formas de preparación).

Todos los regímenes tipificados podrán ser solicitados con las siguientes variantes

- Hiposódico.
- Hipoproteico, hipokalémico.
- Astringente, hipofermentativo
- Para pacientes celíacos.
- Hipograso
- Adecuado a los grupos etáreos y biológicos según patología.
- Individuales

El Servicio de Nutrición podrá realizar modificaciones a los menús planificados toda vez que lo considere conveniente, sin modificar los costos finales del servicio.

En caso que por razones justificadas el adjudicatario deba realizar modificaciones a los menús programados, los cambios deberán presentarse al Servicio de nutrición para su aprobación y/o modificación final con 24 horas de antelación

La prestación comprende:

a) El ABASTECIMIENTO DE VÍVERES que intervendrán en la composición de las comidas, el cual deberá ajustarse a normativas y reglamentaciones nacionales e internacionales (Código Alimentario Argentino,

Normativas del MERCOSUR y Legislación Provincial) y a las especificaciones que forman parte del presente Pliego.

Los alimentos serán frescos, crudos, a fin de ser elaboradas las comidas en el Hospital. Se aceptarán alimentos que garanticen seguridad, inocuidad y salubridad y de procesos y tratamientos admitidos por el Código Alimentario Argentino (Capítulo 3: artículos 155 al 177).

a.1. La Recepción de materia prima. El transporte de los alimentos deberá realizarse en vehículos aprobados para tal fin, refrigerados para víveres frescos, limpios, con personal con adecuados hábitos higiénicos.

Todos los productos alimenticios tendrán fecha de envase y/o cosecha y/o elaboración y/o vencimiento. Todos los productos alimenticios estarán rotulados en sus envases según reglamentaciones nacionales (CAA) y/ o internacionales.

Toda vez que el Hospital lo considere conveniente podrá retirar muestras sin cargo de los víveres provistos para realizar controles microbiológicos, químicos o físicos periódicos y de calidad, sin perjuicio de otra comprobación o verificación que estime oportuno realizar.

b) EL ALMACENAMIENTO ORDENADO E HIGIÉNICO de dichos víveres, en los depósitos y cámaras frigoríficas que el Hospital cederá en uso, o que la empresa deberá incorporar.

El mencionado acopio debe hacerse en cantidades suficientes para el suministro de comidas para 10 (diez) días corridos en el caso de víveres secos y de 3 (tres) días en el caso de víveres frescos, que mantendrá durante toda la ejecución del contrato, debiendo proceder a su reposición por consumo, excepto en los días anteriores a la fecha de finalización del servicio.

El adjudicatario se obliga a renovar los víveres que mantenga en acopio en depósito en razón de haberse operado la fecha de vencimiento o que su estado de conservación obligue a su renovación.

Asimismo, se obliga a disponer permanentemente de una lista completa y actualizada de sus proveedores, con los domicilios respectivos.

b.1. Dentro de la despensa: deberán existir sectores estrictamente diferenciados para almacenar: víveres secos y enlatados, vajilla desinfectada, elementos de limpieza y desinfección, cajas de envases, vajilla.

b.2 Los alimentos no deberán depositarse directamente sobre el piso sino en tarimas y/o estanterías. Los alimentos no deberán tener contacto directo con las estanterías ni tarimas (deberán permanecer en envases cerrados).

b.3 Deben mantenerse las características macroscópicas, de temperatura, pH y macro y microbiológicas de recepción durante todo el almacenamiento.

b.4. No podrán conservarse en la misma cámara o módulo de heladera alimentos listos para consumo (Ej.: quesos, fiambres, lácteos) junto con alimentos crudos (Ej.: carnes, verduras, frutas.).

b.5. Solo se mantendrán congelados los productos que ingresen en la misma condición o que ingresen frescos y que permitan el posterior congelado, en el tiempo y condiciones establecidas por el fabricante.

b.6 El freezer deberá mantenerse limpio, exento de capa de hielo, manteniendo una temperatura de -18°C . El descongelado de los alimentos freezados deberá realizarse a temperatura inferior a 6°C (en heladera) y respetando las temperaturas de cada alimento o por cocción.

b.7 No podrán almacenarse ni servirse alimentos o preparaciones de servicios anteriores.

b.8. Las frutas y verduras se almacenarán en contenedores plásticos aireados sobre tarimas.

b.9. Las carnes se conservarán suficientemente aireadas, apoyadas sobre estanterías de acero inoxidable perforadas.

b.10. Se deberá evitar la ruptura de la cadena de frío en los alimentos.

c) La ELABORACIÓN Y COCIMIENTO DE LAS COMIDAS, que se llevará a cabo en el Hospital, procediendo de acuerdo a las reglas del arte culinario, cocina general y cocina dietética, utilizando para ello las instalaciones y el equipamiento que el Hospital cederá en uso y el que la contratista deberá incorporar, de acuerdo a lo determinado en el presente Pliego.

c.1. Toda la vajilla y elementos de preparación y cocción en contacto con los alimentos debe desinfectarse inmediatamente antes de su uso.

c.2. Deberán mantenerse estrictamente diferenciados los sectores para lavado, manejo y elaboración de todos los alimentos. Deberán existir sectores diferenciados y separados para el manejo de carnes y huevos crudos, para el manejo de verduras crudas y para el manejo de alimentos inocuos

c.3. Se deberá controlar las temperaturas y caracteres macroscópicos de los alimentos desde la salida del almacenamiento hasta su servicio al paciente o comensal, monitoreando los PCC.

c.4. Previo al uso: Se sanitizará con alcohol el elemento de corte (cuchillo, tijera, etc.) y el lugar a cortar. Las latas de los alimentos deben sanitizarse con alcohol y toalla descartable antes de ser abiertas.

c.5. Se deberá lavar correctamente frutas y verduras, hoja por hoja con agua corriente, las que se consuman crudas realizar remojo de 30 minutos en agua clorada a 200 ppm (200 mg de cloro libre por litro) y enjuagar correctamente y con agua hervida o seguir las indicaciones del Hospital en caso necesario.

c.6. Se deberá minimizar el tiempo entre la cocción de los alimentos y el servicio. Los alimentos durante las preparaciones previas a la cocción deberán mantenerse a $T^{\circ} < \text{de } 10^{\circ}\text{C}$ o $> \text{de } 60^{\circ}\text{C}$ y no más de 3 horas. Los alimentos cocidos no deberán permanecer más de 2 horas desde que el alimento sale de cocción (a más de 90°C) hasta que es distribuido en los respectivos carros en cocina central.

c.7. Conservar los alimentos y/o preparaciones hasta su distribución central en recipientes de acero inoxidable (a Baño de María o calentaplatos).

c.8. Todas las preparaciones deberán realizarse el mismo día del consumo, a excepción de postres y entradas que requieran enfriamiento, en cuyo caso el tiempo de preparación no será mayor de 24 (veinticuatro) horas.

c.9. Los postres preparados sin procesos de destrucción térmica (banana pisada, manzana rallada, licuados) serán elaborados con la anticipación mínima requerida, en el mismo turno de servicio, con estrictos controles de sanitización.

c.10. Se prohíbe la utilización de palillos de madera o plásticos, o elementos extraños para sujetar, envolver alimentos en cualquier etapa del proceso para evitar contaminación física.

c.11. Las temperaturas para las comidas calientes de distribución central serán de aproximadamente 80°C a fin de lograr 65°C dentro de los carros térmicos y que el servicio al comensal no sea inferior a 60°C. La medida correctiva es: recalentar.

c.12. Las preparaciones frías serán de temperaturas entre 1 y 4 °C (dependiendo de la temperatura ambiental), para lograr que en los contenedores de servicio no superen los 7 °C, de modo que durante el consumo no superen los 10 °C. La medida correctiva es hasta 10 °C enfriamiento rápido, más de 10 °C decomiso.

No obstante, en caso de emergencia, y cuando las necesidades del servicio así lo requieran, las autoridades del Hospital podrán acordar con la contratista que la preparación de las comidas, se lleve a cabo o sea adquirida, en establecimientos habilitados por la autoridad sanitaria y municipal correspondiente y trasladados en vehículos habilitados para tal fin, respetando los horarios establecidos para la distribución en el presente Pliego. En caso de emergencia sanitaria, económica, etc. (decretada), el Servicio de Nutrición del Hospital podrá coordinar con la contratista la adaptación de los menús, manteniendo sus valores económicos, calóricos y principios nutritivos.

d) La DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS A PACIENTES Y PERSONAL, en los horarios y la modalidad que establece el Hospital, siendo a pie de cama para los pacientes internados y bajo la modalidad autoservicio asistido para el personal autorizado y refrigerios.

d.1) FORMA DEL SERVICIO AL PACIENTE:

d.1.1. La entrega de las comidas a la cama del paciente se efectuará con bandejas térmicas, con las siguientes características:

- bandejas fabricadas de plástico de alta resistencia.
- fabricadas en una sola pieza totalmente aislada alrededor de cada cavidad donde se dispondrá la comida, que permita mantener la temperatura propia de cada preparación (fría y /o caliente).
- Inyectada con poliuretano expandido
- con dos compartimentos de 300 a 350 cc., uno para postre de 150 a 180 cc. Y otro para sopa de 250 a 300cc con alas laterales para cubiertos, servilletas, bebidas, jugos, condimentos y pan o galletitas.
- Con platinas de loza o melanina y platinas desechables cuando sea necesario.
- carros de distribución de bandejas apilables de estante abierto, bordes de 1 ½ mm. En tres lados de cada estante para mantener las bandejas firmemente en su lugar, además del correspondiente “zuncho” o cinta sujetadora, que evitará el deslizamiento de las bandejas, ruedas de goma de 6 pulgadas –fijas o móviles-para facilitar su desplazamiento.
- Tanto las bandejas térmicas como los carros transportadores deben ser suficientes para cubrir la totalidad de pacientes internados.

- racks para guardar y secar bandejas y tapas térmicas.

d.1.2. Las bandejas térmicas serán individualizadas en cocina central, según las normativas del Servicio de Nutrición y completadas con todos los accesorios de vajilla necesarios, incluyendo platinas, bols para sopa, cubiertos de acero inoxidable o descartables de mesa de plástico duro y resistente cuando así lo indique: cuchillo, tenedor, así como juego de postre, cubiertos para colaciones, vasos descartables y servilletas de papel tissue absorbentes, no enceradas.

d.1.3. Se servirá en tazas con platos de loza piedra, acompañado de los cubiertos necesarios: cuchillo, cuchara, servilleta de papel tisú y lo que el Hospital considere necesario.

d.1.4. Todo el servicio de desayuno y merienda se dispondrá en una bandeja lisa o moldeada, una para cada paciente y hasta la cama del mismo.

d.1.5. Todos los alimentos servidos en estas comidas deberán ser en envases individuales y/o envasados al vacío: galletitas, azúcar y edulcorante, mermeladas, quesos untables, tostadas, vainillas, etc. Salvo el pan francés y de salvado que será fresco del día, con el gramaje establecido y foliado individualmente.

d.1.6. Las infusiones (té/ mate cocido) se servirán en sobres individuales a cada paciente según la prescripción dietética señalada por el servicio.

d.1.7. En los casos especiales que se indiquen, las raciones serán preparadas en forma de papilla y/o cualquier otra especificación, y servidas en viandas individuales, de acuerdo a las patologías de cada paciente, y con los cubiertos adecuados a los mismos.

Cuando se utilice vajilla descartable, para asegurar la calidad en lo que a presentación refiere y comodidad para el consumo del paciente, la misma deberá ser:

- Para plato principal: Bandejas 103

- Para guarniciones: Bandejas 102

- Para postres y colaciones: Bandejas 101

d.1.8. Para acompañantes de los pacientes de Neonatología o terapia pediátrica, la comida (almuerzo) será servida por el personal de la contratista en las mesas del comedor del Hospital, o en la modalidad y en el horario establecido por el Servicio de Nutrición.

d.1.9. La recolección de la vajilla sucia estará a cargo del personal del adjudicatario, en forma inmediata al retiro del comensal o de finalización del servicio, pudiéndose establecer una tolerancia de 2 horas y 30 minutos en casos especiales que así lo requieran.

d.1.10. Todos los alimentos que pueden ser mantenidos a temperatura ambiente deben estar en bolsas o no expuestos al contacto directo con el ambiente.

d.1.11. El servicio debe ser objeto de una lógica programación que permita que el comensal reciba la alimentación adecuada, bien presentada, a temperatura adecuada y con caracteres organolépticos correctos: sabrosa, no amarga, no salada, no sosa, no picante, no quemada, no dura (consistencia), no seca (excesiva conservación en calor), no recocida (excesiva cocción), no semi-cruda (falta de cocción), color y olor propios, a temperatura adecuada, bien presentada, consistencia y forma adecuada y en relación con el recipiente que la contenga.

d.1.12. La cantidad de elementos para la distribución deberá ser suficiente para el adecuado servicio.

d.1.13. El personal del adjudicatario deberá entregar la bandeja servida y completa al comensal en mano o en lugar que esté a su alcance.

d.1.14. La forma de servicio en áreas cerradas y /o casos especiales que requieran aislamiento o que el hospital considere especiales, (Terapia intensiva, pacientes inmunodeprimidos, otros) se deberá rotular cada uno de los alimentos indicados con el nombre del paciente. Se servirá todo en vajilla descartable de plástico duro, resistente para desayuno, almuerzo, merienda, cena y colaciones; la misma deberá salir envuelta en papel film y será destruida luego de su único uso. El camarero deberá cumplir con las normas de higiene personal y de vestimenta especificadas por pliego y además tomará los siguientes recaudos:

Debe ser el primer servicio que realiza, anteriormente no debe haber ingresado a otro sector Del Hospital contaminado ambientalmente.

Al ingreso debe lavarse las manos, colocarse camisolín y guantes descartables

Debe servir a cada paciente a la cama.

Además, en caso de pacientes inmunosuprimidos los alimentos como: galletitas, queso rallado, aderezos, entre otras deberán ser envasados al vacío y en sobres individuales.

1.1.15. El Servicio en las salas se realizará en la forma acordada con el Servicio de Nutrición del Hospital, manteniendo el orden de los números de camas de los pacientes que debe coincidir con el de la planilla de distribución, respetando las indicaciones que se especifiquen. El Adjudicatario no debe modificar la indicación realizada por personal del Servicio de Nutrición en planillas de solicitud de regímenes, excepto previa autorización del mismo.

d.1.16. El Hospital se reserva el derecho a solicitar/realizar cualquier modificación que considere necesaria en cuanto a la modalidad de distribución y servicio al paciente.

d.1.17. La adjudicataria queda a disposición del Hospital a prestar servicio de desayuno para donantes, según lo especificado en el anexo y acorde a la solicitud del Servicio de Nutrición.

d.1.18. La adjudicataria deberá realizar el servicio del almuerzo para pacientes de Hospital de día respetando las especificaciones de servicio para pacientes, o como lo especifique el Servicio de Nutrición.

d.2) FORMA DEL SERVICIO AL PERSONAL DEL HOSPITAL:

El Hospital podrá decidir prestar servicios al Personal Autorizado en el Comedor sito en el Primer Piso o donde el Hospital disponga por razones de demanda y/o servicio.

La entrega de las comidas al personal del Hospital se efectuará teniendo en cuenta los siguientes puntos:

d.2.1. El sistema de control del personal que esté autorizado a comer se realizará a través de la información brindada desde el Servicio de Nutrición del Hospital y/o de la Dirección de Administración, a través del sistema a determinar por el Hospital.

d.2.2. En el comedor el servicio deberá prestarse todos los días sin excepción, incluyendo sábados, domingos y feriados nacionales, días no laborables, asuetos, duelos nacionales, paros, etc.; en los Horarios que establezca el Hospital.

d.2.3. El desayuno y la merienda se servirá por el personal de la empresa gastronómica siguiendo la línea de distribución según corresponda.

d.2.4. En almuerzo y cena se servirá por el personal de la empresa gastronómica siguiendo la línea de distribución, donde la persona recibirá la entrada, el plato principal con su guarnición y el postre según corresponda. La contratista deberá ofrecer una opción de refrigerio diario.

d.2.5. El servicio de desayunos, meriendas, colaciones, almuerzos y cenas se realizará con bandeja y vajilla provista por el adjudicatario (evaluada previamente por el SN) con bandeja y vajilla completa, servilleta, instrucciones de consumo (Según lo estipulado por el SN) aderezos en mesas.

d.2.6. La vajilla deberá ser de loza e inoxidable.

d.2.7. En todas las etapas del servicio deberán respetarse las Normas de inocuidad alimentaria establecidas en el presente pliego o que deban implementarse oportunamente y que figuran en el manual de prerrequisitos y procedimientos.

d.2.8. La recolección de la vajilla sucia estará a cargo del personal del adjudicatario, en forma inmediata al retiro del comensal. Durante las horas de servicio, las mesas serán higienizadas con alcohol al 70% y toallas de papel descartables.

d.2.9. Todos los alimentos que pueden ser mantenidos a temperatura ambiente deben estar en bolsas o no expuestos al contacto directo con el ambiente.

d.2.10. El servicio de las comidas deberá realizarse contemplando:

El orden habitual de servicio de las distintas preparaciones del menú, el volumen y la forma adecuada a las preparaciones.

Todos los postres serán envasados en vajilla de acero inoxidable y cerrados con film u otra aprobada por el Servicio de Nutrición, rotulados con fecha de producción.

d.2.11. Queda prohibido el servicio de raciones para personal autorizado fuera del área del comedor sin autorización previa del Servicio de Nutrición del Hospital.

d.2.12. En los casos que el Hospital autorice el servicio fuera del área del comedor, las raciones deben ser envasadas en descartables con tapa. Se deberá rotular con etiqueta cada producto, el rótulo debe tener los siguientes datos: fecha de elaboración y horario de entrega, en lugar visible se etiquetará cada producto con el siguiente mensaje:

“consumir antes de las 2 horas de entregado, el Servicio de Nutrición no se responsabiliza por los riesgos y consecuencia del consumo posterior al lapso establecido”

d.2.13. El servicio debe ser objeto de una lógica programación que permita que el comensal reciba la alimentación adecuada, bien presentada, a temperatura adecuada y con caracteres organolépticos correctos: sabrosa, no amarga, no salada, no sosa, no picante, no quemada, no dura (consistencia), no seca (excesiva conservación en calor), no recocida (excesiva cocción), no semi-cruda (falta de cocción), color y olor propios, a temperatura adecuada, bien presentada, consistencia y forma adecuada y en relación con el recipiente que la contenga.

d.2.14. La cantidad de elementos para la distribución deberá ser suficiente para el adecuado servicio.

d.2.15. Deberán existir todas las variantes y opciones de menús con y sin sal agregada. De la misma manera deberán existir preparaciones para personas celiacas, productos comerciales y preparaciones realizadas en el hospital bajo las indicaciones de preparación sin gluten, como así también otros regímenes especiales (diabético vegetariano, etc.) que el Hospital especifique al adjudicatario en el caso que corresponda, brindándole la información del personal autorizado a consumir dichas opciones especiales.

d.2.16. Queda estrictamente prohibida la venta de productos que no sean los alimentos y/o productos alimenticios autorizados por el presente pliego.

d.2.17. La adjudicataria queda a disposición del Hospital a presentar servicio de café para eventos realizados en el Establecimiento, según solicitud del Servicio de Nutrición.

e) La TAREA DE LIMPIEZA. El Adjudicatario está obligado a realizar la limpieza, sanitización y desinsectación de los locales y bienes de uso quedando a su exclusivo cargo la afectación del personal, el aprovisionamiento y los gastos que demande la adquisición de los elementos destinados para tal fin.

e.1. Deberá efectuar la limpieza de los locales y zonas aledañas afectadas al servicio (incluyendo pozos decantadores de grasa que deberán ser limpiados cada seis meses), equipamiento, batería de cocina, vajilla, instalaciones y todo elemento que haga a la prestación. Toda la vajilla que se use para la distribución de comidas deberá ser higienizada de acuerdo al Art.204 del C.A.A

e.2. El acceso al Sector de Elaboración de alimentos estará restringido. Solo podrá ingresar el personal del adjudicatario que se encuentre afectado al servicio y personal del Servicio de Nutrición. Toda otra persona que deba ingresar deberá hacerlo con autorización previa del Servicio de Nutrición o del Hospital.

e.3. El ingreso se realizará colocándose cofia descartable, camisolín, y lavándose las manos en la zona de ingreso.

e.4. Se realizará desinfección o sanitización después de cada servicio y antes de cada uno.

e.5. La batería de cocina (provista en su mayoría por el adjudicatario) debe ser de acero inoxidable, bordes internos redondeados. Deberá mantenerse en óptimas condiciones de mantenimiento e higiene (sin quemaduras, restos de comidas, adheridos, ni bordes sucios).

e.6. El secado de todos los elementos se realizará con toallas de papel descartables (vajilla en contacto con alimentos), por calor (hornos, carros térmicos, calentaplatos, o toda vajilla o utensilio que lo requiera, dentro de ellos) o se dejará secar por aire.

e.7. No se utilizarán rejillas, trapos de piso ni escobas en todo el sector de Elaboración de alimentos.

f) EL CONTROL DE PLAGAS en los locales de cocina y comedores bajo su jurisdicción, deberá ser presentado por la contratista un programa de erradicación de plagas y roedores, donde conste la frecuencia (semanal), productos aprobados por la Dirección de Higiene Ambiental y dosificación a utilizar avaladas por un profesional técnico de acuerdo al mapeo realizado según ubicación del Servicio de Nutrición y del Hospital.

f.1. Se mantendrá registro de la actividad, presentando los certificados al Servicio de Nutrición. Previo al servicio posterior a la desinfección contra plagas se realizará limpieza y sanitización pre-operacional.

f.2. Todos los locales (depósito, preparación, cocción, distribución, transporte, servicio) de alimentos deberán estar protegidos contra el ingreso de plagas (y la anidación de las mismas) y animales. Las aberturas (ventanas) deben estar protegidas con mosquiteros, que permitan su apertura para favorecer la ventilación. Las puertas deben cerrar herméticamente (no debe haber luz) que permita el ingreso de plagas. Estos cierres deben mantenerse en buen estado de conservación.

g) La INCORPORACIÓN DEL EQUIPO NECESARIO (maquinarias, vajillas, etc.) como complemento del existente, para satisfacer una correcta prestación, para garantizar la correcta elaboración, preparación y presentación de los menús determinados en el presente Pliego.

g.1. Equipamiento a incorporar por la adjudicataria.

g.1.1. La adjudicataria deberá incorporar al Servicio el equipamiento complementario que resulte necesario, en calidad y cantidad para atender adecuadamente las diferentes etapas de la prestación.

g.1.2. La contratista deberá ampliar o modificar tal equipamiento, cuando a juicio del Hospital resulte necesario a los fines de una mejor prestación, sin derecho a reclamo de pago alguno por parte de la Empresa.

1.1.3. Respecto a vajilla, batería de cocina y equipamiento deberán mantener en perfecto estado sin superficie ni deterioros (soluciones de continuidad, abolladuras, ni tornillos sueltos alambres, u otra sustancia que pueda provocar contaminación física, etc.)

1.1.4. Se deberá mantener en todo el período de prestación la cantidad de necesaria de vajilla para el servicio.

1.1.5. Los utensilios que sufren deterioro por uso deberán reponerse con la siguiente frecuencia sugerida (u otra anterior si fuese necesario): Las tablas de cortar y cuchillos de preparación, termos de líquidos calientes, contenedores térmicos por lo menos cada 6 meses.

1.1.6. Todo el equipamiento deberá permanecer en óptimas condiciones de funcionamiento.

g.2. Cesión del uso de bienes del Hospital a la Contratista

g.2.1. El Hospital facilitará a la contratista, por el término de duración del contrato, sin cargo, bajo inventario patrimonial, y en el estado en que se encuentran al momento del inicio de la prestación, los locales, instalaciones, y opcionalmente los equipos y muebles existentes, destinados al almacenaje, preparación, cocción y distribución de alimentos.

g.2.2. La Contratista podrá solicitar autorización al Hospital para efectuar cualquier tipo de modificación a los bienes cedidos en uso, a efectos de adaptarlos a un mejor servicio, pero todo gasto en que incurran será a cargo de la prestataria. Eventuales obras e instalaciones fijas autorizadas, tomadas a cargo de la contratista, quedarán a beneficio del Hospital. Toda modificación de bienes cedidos en uso, o la incorporación de nuevos, deberán ser registrados en Patrimonio por la Contratista, y el registro refrendado por la Dirección del Hospital.

g.2.3. La Contratista será responsable de la conservación de los bienes cedidos en uso, incluidos los inmuebles, quedando a su cargo todos los gastos de mantenimiento y reparaciones, y estando obligada a la entrega de los mismos, sin cargo y en perfectas condiciones de funcionamiento, al fin del contrato, salvo lo relacionado con el desgaste natural propio del uso.

g.2.4. De existir faltantes, éstos deberán ser repuestos por otros nuevos que reúnan las mismas características constructivas y nivel de calidad, para lo cual el Hospital lo intimará en forma fehaciente, acordándole el plazo que el caso aconseje dentro del que deberá proceder al reintegro.

g.2.5. La contratista deberá contratar un seguro contra robo e incendio, a favor del Hospital por el término de la prestación, cubriendo los bienes que se le hayan cedido para uso. La póliza correspondiente quedará en poder del Hospital, hasta la finalización del servicio, debiendo el contratista gestionar su devolución una vez realizado el inventario final de cese del Servicio.

g.2.6. Los bienes con posibilidad de ser cedidos a la contratista a los fines de la prestación, se encuentran a disposición para el examen de los oferentes, en la Dependencia.

g.2.7. La contratista podrá aceptar total o parcialmente los bienes ofrecidos en uso, quedando a su cargo la incorporación del equipamiento que resulte necesario para atender adecuadamente el Servicio en todas sus etapas.

g.2.8. La maquinaria, equipamiento y enseres que la Contratista incorpore al servicio, deberá reunir condiciones de buena calidad de material y construcción, conservación térmica, seguridad e higiene indispensable para el manejo de alimentos, pudiendo el Hospital rechazar lo que a su juicio no cumpla con las mismas.

g.2.9. El equipamiento de propiedad de la Contratista, quedará en poder del Hospital durante un lapso de hasta TREINTA (30) DÍAS corridos, en los casos de rescisión del contrato, y a partir de tal fecha, a los efectos de asegurar la continuidad del servicio a los pacientes.

g.2.10. La adjudicataria deberá realizar mantenimiento de todo el equipo incorporado, de los bienes cedidos en uso y de las instalaciones del sector.

h) La ASIGNACIÓN DE PERSONAL que, en forma permanente y durante todas las etapas de la prestación, mantenga la higiene en todos los sectores de trabajo, incluyendo los momentos de descarga, preparación, elaboración, carga y transporte de alimentos y comidas, cámaras, utilizando para ello, productos y materiales apropiados, a cargo exclusivo de la adjudicataria.

h.1. El personal de la Contratista deberá tener ser mayor de edad.

h.2. El personal de la contratista deberá cumplir con el requisito de la Libreta Sanitaria, sin la cual no podrá desempeñarse en sus tareas. Esta Libreta deberá ser exhibida cada vez que la requiera el responsable de la supervisión de la prestación.

h.3. La adjudicataria tendrá a su cargo, en exclusiva relación de dependencia, al personal que sea afectado al cumplimiento de las tareas referidas, para cuyo caso le cursará notificación documentada a cada uno de ellos, documentación que, a exigencia de las autoridades del Establecimiento usuario, deberá ser presentada al inicio de la prestación o cada vez que se releve una persona, cualquiera fuere el motivo.

h.4. Queda expresamente prohibida la contratación de empleados del Hospital, por parte de la Contratista.

h.5. El personal de la adjudicataria deberá observar las siguientes normas de conducta:

Higiene personal adecuada. Presentarse a trabajar limpio, con las uñas cortas, limpias y sin pintura, afeitado (no podrá usar bigotes ni barba). No usar joyas (anillos, reloj, pulseras) durante la jornada laboral. El cabello limpio, prolijo y/o recogido y cubierto de modo tal que la cara quede libre del mismo.

Vestir uniforme completo (pantalón y chaqueta blancos, cofia o birrete, zapatos de goma antideslizantes) y limpio, con su identificación.

Presentarse a trabajar sano, sin heridas en manos, brazos, sin forúnculos, abscesos, sin enfermedades gastrointestinales ni respiratorias concomitantes para ello se deberá controlar diariamente el estado de salud.

Desarrollar hábitos higiénicos: No deberá toser, estornudar o escupir sobre los alimentos o elementos de contacto con los alimentos.

Lavarse las manos con agua caliente y jabón líquido bactericida antes de proceder al manipuleo de alimentos y secarse con toalla descartable.

Las personas que manipulan alimentos crudos deberán usar SOLO para esta función, un delantero de material impermeable, lavable de color blanco, el cual deberá retirarse para su lavado y desinfección inmediatamente después de haber finalizado esta tarea.

Ingresar y egresar diariamente en la forma y por el lugar indicado por la Dirección del Establecimiento.

No circular fuera del radio cedido a la Empresa, con excepción de los lugares en que deba prestar Servicio.

No mantener vinculación con personal del Hospital ni con los pacientes internados o externos, salvo que razones de trabajo lo justifiquen.

Comportarse correctamente en todo momento, respetando hábitos de buena conducta y aseo personal, y procediendo con el mayor orden e higiene en su trabajo. Todo el personal deberá tener trato correcto con los comensales, el personal del Hospital y/o público.

h.6. Está absolutamente prohibido el ingreso de bebidas alcohólicas o cumplir tareas en estado alcoholizado, lo cual ocasionará la separación inmediata de la persona por parte de la Contratista.

h.7. Está absolutamente prohibido fumar en cualquier sector del Hospital.

h.8. La contratista deberá dotar a su personal, con ropa adecuada a la tarea que realiza, uniformes completos en buenas condiciones de higiene y presentación (como mínimo 2 juegos por agente), así como tarjetas plásticas de identificación (nombre y apellido, nombre de la empresa) en color diferencial de cualquiera que se utilice en el Hospital, y que deberá ser exhibida permanentemente sobre el lado izquierdo del pecho.

h.9. La cantidad de personal asignado a cada tarea del servicio deberá ser suficiente para el adecuado cumplimiento de la prestación, pudiendo el Servicio de Nutrición solicitar su incremento o modificar su distribución en caso que lo considere necesario.

h.10. Deberá controlarse diariamente el estado de salud del personal y no podrá trabajar ninguna persona enferma (constatado por certificado médico).

h.11. El Responsable o Encargado:

Deberán ser Licenciados en Nutrición. Deberán coordinar y asegurar el cumplimiento de la prestación y del pliego de bases y condiciones. Deberá tener experiencia probada y antecedentes de desempeño anterior en Servicios de Alimentos.

El Servicio de Nutrición se reserva el derecho de solicitar el incremento en el número de licenciados en Nutrición en el caso de considerarse necesario.

h.12. La adjudicataria debe presentar el listado del personal de la empresa autorizado a ingresar al Hospital, y actualizarlo cada vez que se produzca alguna variante en su dotación.

i) EL DEPÓSITO TRANSITORIO DE LOS RESIDUOS, en recipientes con tapa, de capacidad adecuada a las necesidades, impermeables, fácilmente lavables y provistos de bolsas de material biodegradable. Estas bolsas deberán proveerse en cantidad suficiente para todos los sectores que comprenden las etapas de preparación, elaboración y distribución/recolección. Los recipientes deberán ser de color blanco, según Norma de Colores de Seguridad, al igual que las áreas que ocupa cada uno de ellos. Las bolsas deberán ser de color negro, y de un espesor que soporte el contenido. Los restos alimenticios de enfermos infectocontagiosos (residuos patogénicos tipo A) recibirán tratamiento de acuerdo a su clasificación. Restos cortantes, como vidrios, loza y hojalata, deberán ser envueltos en papel de diario y desechados en forma separada de los demás, de acuerdo con lo establecido en la Ley de Disposición de Residuos Peligrosos.

Normativa Provincial Decreto 450-94 y 403-97.

La frecuencia de disposición de los mismos desde el Área de elaboración hasta el contenedor será la necesaria para evitar el acumulamiento, el contenedor deberá permanecer tapado.

j) La RECOLECCIÓN DE RESIDUOS DE COMIDAS, en salas, comedores y cocinas. La ubicación de los recipientes en las distintas áreas, la frecuencia de la recolección, la forma de traslado y destino final de los residuos, serán normatizados por el Servicio de Nutrición del Hospital, siendo responsabilidad de la contratista la recolección adecuada en tiempo y forma.

k) EL CUMPLIMIENTO DE LOS HORARIOS para los distintos servicios, de acuerdo a lo que establezca el HOSPITAL.

2. DE LA CANTIDAD DE RACIONES.

a) La estimación de raciones totales incluye los conceptos de desayuno, almuerzo, merienda y cena, y, en determinados casos, refrigerios y/o colaciones de los distintos regímenes previstos en los Anexos de Menús.

A continuación, se presenta una cantidad **estimada** de raciones por régimen en un periodo semestral:.

Desayuno/Merienda personal autorizado	360
Almuerzo/Cena Personal Autorizado	21000
Ración completa Régimen General	2500
Ración completa Régimen Diabético	500
Ración completa Régimen Blando/Hiposódico	1000
Ración completa Régimen Post Operatorio II	600
Ración completa Régimen Post Operatorio I	200
Ración completa Régimen Líquido	200
Ración completa Régimen individual	50

Colaciones	600
Refrigerio	70
Desayuno donantes	120

b) El Hospital se reserva el derecho de incrementar el número estimado de raciones y servicios hasta la cantidad que resulte necesario. Así mismo se reserva el derecho de reducir el número de raciones conforme a las necesidades que surjan.

La adjudicataria podrá requerir se le autorice a ajustar su plantel, si se produjera aplicación de tecnología o el número de raciones disminuyera significativamente, quedando a juicio del Hospital, acceder o no a lo solicitado.

c) NO OBSTANTE LA CANTIDAD DE RACIONES DIARIAS ESTIMADAS PARA EL ESTABLECIMIENTO, EL HOSPITAL SÓLO ATENDERÁ EL PAGO DE LOS DESAYUNOS, ALMUERZOS, MERIENDAS, CENAS, COLACIONES Y REFRIGERIOS EFECTIVAMENTE SUMINISTRADOS.

d) El Hospital se reserva el derecho de hacer uso o no del Servicio de almuerzos/cenas y desayunos/meriendas para personal del Hospital o limitarlo hasta las cantidades que se establezcan según necesidades, sin que la adjudicataria tenga derecho a reclamo alguno.

3. DE LA PROVISIÓN DE ELECTRICIDAD, GAS, TELÉFONO Y AGUA

El Hospital tendrá a su cargo el pago de los gastos en que incurra por el uso de energía eléctrica, gas, agua y teléfono.

4. DE LOS CAMIONES DE PROVISIÓN QUE INGRESEN AL ESTABLECIMIENTO

La empresa debe presentar vehículos habilitados a nombre del Prestador para poder ingresar las provisiones al ámbito del Hospital, y cuando correspondiere, las boletas de pago del Abastecimiento Municipal, póliza de seguro que cubra responsabilidad civil hacia terceros, así como demostrar el cumplimiento de las disposiciones legales acerca del Transporte de Sustancias Alimenticias.

5. FISCALIZACIÓN Y CONTROL DE CALIDAD

El Hospital fiscalizará a través de:

El o los agentes que considere convenientes, pertenecientes al Servicio de Nutrición para supervisar la recepción, almacenamiento, manejo y elaboración, y distribución de los alimentos y/o comidas, como así también la higiene y el mantenimiento de la planta física, equipamiento, batería de cocina, vajilla y del personal.

Encuestas de satisfacción del usuario. Las conductas a seguir de acuerdo a los resultados obtenidos de dichas encuestas serán discutidas entre el Servicio de Nutrición y el adjudicatario, pudiéndose penalizar cuando el grado de satisfacción con el servicio integral no sea superior al 70%.

6. DE LAS SANCIONES Y PENALIDADES POR INCUMPLIMIENTO

Sin perjuicio de las penalidades previstas por la legislación vigente en materia de contrataciones, se establecen las siguientes sanciones por incumplimiento:

a) Por no iniciar el servicio en la fecha establecida en el contrato, por cada día de demora, el VEINTE POR CIENTO (20%) acumulativo del valor integral de las raciones que debieron servirse el o los días de incumplimiento. Transcurrido el tercer día sin haberse dado comienzo al servicio, el Hospital podrá disponer, automáticamente y sin necesidad de preaviso ni intimación alguna, la RESCISIÓN DEL CONTRATO, de acuerdo a lo establecido en el reglamento de contrataciones.

b) Elaboración de comidas: cuando las preparaciones no se elaboren de acuerdo a las reglas del arte culinario, por ejemplo, pastas y cereales recocidos o crudos, milanesas quemadas, secas y sin correcto dorado, sopas aguadas, verduras mal higienizadas, alimentos quemados, exceso o falta de condimentos, temperatura inadecuada al tipo de preparaciones (calientes o frías), el DIEZ POR CIENTO (10%) del concepto servido.

c) Por utilización de alimentos alterados según el Código Alimentario Argentino en su artículo 6° inciso 5 modificado por R 205/88, el CIENTO POR CIENTO (100%) del valor total del concepto servido, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que la contratista está obligada a reponer con productos “aptos para el consumo”.

d) Por utilización de alimentos contaminados según el Código Alimentario Argentino en su artículo 6° inciso 6, el CIENTO POR CIENTO (100%) de la factura, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que la contratista está obligada a reponer con productos “aptos para el consumo”.

e) Por utilización de alimentos adulterados según el Código Alimentario Argentino en su artículo 6° inciso 7, el CIENTO POR CIENTO (100%) del valor del concepto servido, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que la contratista está obligada a reponer con productos “aptos para el consumo”.

f) Por utilización de alimentos falsificados según el Código Alimentario Argentino en su artículo 6° inciso 8, el CINCUENTA POR CIENTO (50%) del valor del concepto servido, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que la contratista está obligada a reponer con productos “aptos para el consumo”.

g) Por utilización de alimentos con falta de rotulación según el Código Alimentario Argentino en su artículo 223°, el CIENTO POR CIENTO (100%) del valor del concepto servido, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que la contratista está obligada a reponer con productos “aptos para el consumo”.

h) Por mantener en cámaras, heladeras, despensas, depósitos y/o lugares de preparación o distribución, alimentos preparados en días anteriores, el CUARENTA POR CIENTO (40%) de la facturación del día, por cada día de antigüedad de tales alimentos, aun cuando no estuvieran descompuestos.

i) Por no mantener en los depósitos y cámaras frigoríficas un almacenamiento ordenado e higiénico, o por no mantener en áreas bien diferenciadas alimentos de material descartable y material de limpieza, o por mantener en cámaras frigoríficas preparaciones alimenticias elaboradas junto a víveres frescos sucios, o por mantener en cámaras y antecámaras alimentos en cajones de origen (madera, cartón) sin hacerlos trasvasados a cajones plásticos, limpios y sanos, o por no contar con suficiente estantería en depósito y mantener los alimentos en el suelo, o por mantener bolsas y envases a granel destapados y sin rótulos identificatorios y toda otra consideración sobre el área, el VEINTE POR CIENTO (20%) de la facturación del día. Al incurrir el proveedor

en uno o más de los incumplimientos detallados en este inciso dará lugar a la aplicación de la sanción en porcentaje establecido.

j) Por la utilización de sectores, instalaciones y equipamiento cedido en uso, con fines ajenos a la prestación, el VEINTE POR CIENTO (20%) de la facturación diaria, por cada día en que se verifique tal irregularidad.

k) El incumplimiento de las obligaciones del contrato sujeto al Adjudicatario será motivo de aplicación de las penalidades y sanciones establecidas en el presente documento, y otras que con coherencia sean consideradas necesarias.

l) Por atraso en el horario de entrega (se entiende por horario de entrega la hora en que el comensal recibe el servicio) de cualquiera de los conceptos que componen la ración diaria, los siguientes porcentajes sobre el valor total del concepto servido:

DIEZ POR CIENTO (10%), por atraso de hasta treinta minutos.

VEINTE POR CIENTO (20%), por atraso mayor a treinta minutos.

CINCUENTA POR CIENTO (50%), por atraso mayor a sesenta minutos, reservándose el Establecimiento el derecho de no recibir el servicio, en cuyo caso se descontará de la facturación de acuerdo a estas Condiciones Particulares.

Tales sanciones se aplicarán a partir de la tolerancia admitida, de quince minutos sobre la hora fijada. Por la no entrega total de un concepto de ración (desayuno, almuerzo, merienda, cena o colación" el cien por ciento (100 %) del valor del concepto de ración en su totalidad.

m) Por sustitución parcial o total, sin autorización, de los elementos constitutivos de las comidas o preparaciones, el TREINTA POR CIENTO (30%), del valor total del concepto servido.

n) Por no solicitar autorización de reemplazos de almuerzos y/o cenas que no sean equivalentes en calorías, nutrientes, gramaje y calidad de alimentos, el VEINTE POR CIENTO (20 %) del valor total del concepto no servido.

ANEXO I

MENÚS PARA LOS DISTINTOS REGÍMENES

RÉGIMEN NORMAL DE PACIENTES

LISTADO DE COMIDAS

Nº	Almuerzo	Cena
1	Sopa de fideos Suprema de pollo Papas con mayonesa Fruta fresca	Sopa de arroz Pizza y empanadas Ensalada de frutas con crema
2	Sopa de sémola Milanesa de pollo Flan con caramelo	Sopa de verduras en julianas Fideos tirabuzón con salsa boloñesa Duraznos en almíbar
3	Sopa de arroz Pollo arrollado Ensalada cocida de remolacha y huevo Peras en almíbar	Sopa de sémola Pan de carne relleno Puré de papas Fruta fresca
4	Sopa de fideos Costillita de cerdo a la riojana con puré de papas Fruta fresca	Sopa de verduras en julianas Pollo arrollado Ensalada de lechuga y zanahoria Áspic
5	Sopa de sémola Canelones de acelga y ricota con 2 salsas Fruta fresca	Sopa de verduras en julianas Tarta de zapallitos Ensalada de papa, tomate y huevo Postre de chocolate
6	Sopa de verduras en juliana Milanesa Napolitana Puré de papas Duraznos en almíbar	Sopa de fideos Pollo estofado Arroz con manteca y queso rallado Manzana asada con crema
7	Sopa de arroz Carne al horno Papas doradas al pimentón Fruta fresca	Sopa de sémola Suprema de pollo Puré mixto Flan
8	Sopa de verduras julianas Fideos tirabuzón con salsa boloñesa Ensalada de fruta	Sopa de fideos Milanesa Ensalada de zanahoria y tomate Fruta fresca
9	Sopa de sémola Pollo al horno Ensalada de lechuga y tomate Flan con dulce de leche	Sopa de arroz Pastel de papa Ensalada cocida de remolacha Gelatina

10	Sopa de fideos Albóndigas con salsa Puré de papas Fruta fresca	Sopa de verduras julianas Lasaña con acelga y ricota con salsa boloñesa Compota
----	---	--

SELECCIÓN DE ALIMENTOS

LISTADO DE DIETAS Y SU COMPOSICIÓN QUÍMICA

Régimen normal pacientes

Desayuno

Nombre del plato	Composición	Ración
Leche	Leche fluida entera (o en polvo)	200
Té /Mate cocido	Agua Te (sobre)	100 2
Azúcar	Azúcar (pack)	12
Mermelada	Mermelada (o jalea) (pack)	25
Queso untable cremoso	Queso untable (pack)	20
Pan	Pan francés	60

Merienda

Nombre del plato	Composición	Ración
Leche	Leche fluida entera (o en polvo)	200
Té /Mate cocido	Agua Te (sobre)	100 2
Azúcar	Azúcar (pack)	12
Queso untable cremoso	Queso untable (pack)	20
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40

Almuerzo 1

Nombre del plato	Composición	Ración
------------------	-------------	--------

Sopa de fideos	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Fideos secos	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Papas con mayonesa	Papa Mayonesa Sal fina Aceite	250 c/n c/s 15
Suprema	Carne de pollo Huevo Pan rallado Aceite Sal fina Limón en rodajas	180 20 30 10 c/s 20
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca		200

Cena 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Arroz	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Empanadas (2 unidades)	Tapas de empanadas Cebolla Morrón Carne vacuna picada Huevo Aceituna Aceite Huevo batido	2 unidades 10 5 60 15 1 5 c/n

Pizza (2 unidades)	Harina de trigo	60
	Levadura de cerveza	2
	Sal fina	c/s
	Tomate triturado	20
	Perejil	c/s
	Queso Mozzarella	30
	Aceituna	5
	Paleta cocida	20
Duraznos en almíbar	Duraznos en almíbar	150

Almuerzo 2

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	10
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Sémola	20
Risotto	Arroz blanco	50
	Cebolla	15
	Morrón	15
	Zanahoria	20
	Arvejas	20
	Condimento para arroz	c/s
	Queso rallado	1 sobre
Milanesa de pollo	Pollo	180
	Huevo entero	15
	Pan rallado	20
	Ajo	c/s
	Perejil	c/s
	Sal fina	c/s
	Aceite de girasol	15
	Limón en rodaja	20
Pan	Pan francés	60
Flan con caramelo	Flan común (en polvo)	25
Postre	Leche entera fluida	150
	Azúcar	20

Cena 2

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras en juliana	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Papa Sal fina	300 3 5 10 20 20 20 c/s
Fideos con salsa boloñesa	Fideo Carne vacuna picada magra Cebolla Morrón Aceite Salsa de tomate Sal fina Orégano Laurel Queso rallado	90 80 30 20 10 50 c/s c/s c/s 10
Pan	Pan francés	60
Ensalada de fruta con crema	Ensalada de frutas Crema de leche Azúcar Esencia de vainilla	150 40 15 c/s

Almuerzo 3

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Arroz	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Ensalada de remolacha y huevo	Remolacha Huevo Sal fina Aceite	200 30 c/s c/s
Pollo arrollado	Pollo Huevo entero Acelga Zanahoria Morrón Verde Aceite	250 30 50 20 7 10

Pan	Pan francés	60
Peras en almíbar	Peras en almíbar	150

Cena 3

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Sémola	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Puré de papas	Papa Leche Aceite	300 10 c/s
Pan de carne relleno	Carne vacuna picada Cebolla Miga de pan Queso de rallar Zanahoria Fiambre paleta Perejil Huevo Aceite Sal	150 15 20 10 10 10 c/n 15 20 c/n
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta	200

Almuerzo 4

Nombre del plato	Composición	Ración
------------------	-------------	--------

Sopa de fideos	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Fideos secos	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Puré de papas	Papa Leche Sal	200 c/s c/s
Costillita de cerdo a la riojana	Cerdo Cebolla Morrón Salsa tomate Arvejas Aceite Sal	200 30 30 20 10 c/s c/s
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta fresca	200

Cena 4

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras en juliana	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Papa Sal fina	300 3 5 10 20 20 20 c/s
Ensalada de lechuga y zanahoria	Lechuga Zanahoria Sal Aceite Vinagre	50 150 c/s 20 c/s
Pollo arrollado	Carne de pollo Cebolla Zanahoria Ají Pimienta Aceite Perejil Huevo Fiambre paleta	200 20 40 10 c/s 10 c/s 15 10
Pan	Pan francés	60

Áspic	Gelatina con sabor (polvo) Agua Fruta (pera, banana)	25 c/s 50
-------	--	-----------------

Almuerzo 5

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Sémola	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Canelones de acelga y ricota con 2 salsas (las cantidades corresponden a una unidad de canelón y deben darse dos)	<u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite de girasol Agua Sal fina <u>Relleno:</u> Acelga Cebolla Huevo Ricota Sal fina <u>Salsa bechamel:</u> Leche entera fluida Harina de trigo Sal fina Nuez moscada Margarina <u>Salsa de tomate:</u> Tomate triturado Cebolla Morrón Orégano Sal fina Aceite de mezcla o girasol Queso rallado	15 10 5 c/s c/s 200 15 10 30 c/s 150 30 c/s c/s 10 40 15 10 c/n c/n 3 20

Pan	Pan francés	60
Fruta fresca		200

Cena 5

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapall Sal fina Arroz	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Ensalada papa, tomate, huevo	Papa Tomate Huevo Sal fina Aceite Vinagre	150 100 30 c/s 10 c/s
Tarta de Zapallitos	<u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite de mezcla o girasol Agua Sal fina <u>Relleno:</u> Zapallitos Cebolla Morrón Huevo Sal fina Nuez moscada Queso fresco	40 10 5 c/s c/s 300 15 10 10 c/s c/s 30
Pan	Pan francés	60
Postre chocolate	Postre de chocolate (en polvo) Leche entera fluida	25 150

Almuerzo 6

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Papa Sal fina	300 3 5 10 20 20 20 c/s
Puré de papas	Papa Leche entera fluida Aceite Nuez moscada Sal fina	300 20 10 c/s c/s
Milanesa Napolitana	Carne vacuna (nalga, cuadrada o bola de lomo) Huevo entero Pan rallado Orégano Ajo Perejil Limón en rodajas <u>Salsa de tomate:</u> Tomate al natural Cebolla Morrón Orégano Queso fresco Sal fina Aceite de girasol	120 15 30 c/s c/s c/s 20 40 15 10 c/n 60 c/n 20
Pan	Pan francés	60
Duraznos en almíbar	Duraznos en almíbar	200

Cena 6

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Fideos secos	300 3 5 10 10 10 c/s 20

Arroz con manteca y queso rallar	Arroz blanco Manteca Queso de rallar	40 20 20
Pollo estofado	Pollo <u>Salsa de tomate:</u> Tomate al natural Cebolla Morrón Orégano Sal fina Aceite de girasol	250 40 15 10 c/n 60 20
Pan	Pan francés	60
Manzana asada con crema chantilly	Manzana Crema de leche Azúcar Esencia de vainilla	200 20 10 c/n

Almuerzo 7

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Arroz	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Papas doradas al pimentón	Papa Aceite Sal Pimentón	250 25 c/s c/s
Carne al horno al verdeo	Carne vacuna Caldo Cebolla verdeo Sal fina	180 c/s 40 c/s
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta	200

Cena 7

Nombre del plato	Composición	Ración
------------------	-------------	--------

Sopa de sémola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Sémola	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Puré mixto	Papas Zapallo Sal fina Aceite	200 100 c/s 10
Suprema	Carne de pollo Huevo Pan rallado Aceite Sal fina Limón en rodajas	180 20 30 10 c/s 20
Pan	Pan francés	60
Flan	Flan común (en polvo) Leche entera fluida	25 150

Almuerzo 8

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras en juliana	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Papa Sal fina	300 3 5 10 20 20 20 c/s
Fideos con salsa boloñesa	Fideos Carne vacuna picada magra Cebolla Morrón Aceite Salsa de tomate Sal fina Orégano Laurel Queso rallado	90 80 30 20 10 50 c/s c/s c/s 20
Pan	Pan francés	60

Ensalada de frutas	Ensalada de frutas	150
--------------------	--------------------	-----

Cena 8

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Fideos secos	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Ensalada de zanahoria y tomate	Zanahoria Tomate Aceite Sal fina Vinagre	100 150 20 c/s c/s
Milanesa	Carne vacuna (nalga, cuadrada o bola de lomo) Huevo entero Pan rallado Orégano Ajo Perejil Limón en rodajas	120 15 30 c/s c/s c/s 20
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta fresca	200

Almuerzo 9

Nombre del plato	Composición	Ración
------------------	-------------	--------

Sopa de sémola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Sémola	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Ensalada mixta	Tomate Lechuga Sal fina Aceite	100 60 c/s 10
Pollo al horno	Pollo Aceite Sal fina Limón en rodajas	350 grs 10 c/s 10
Pan	Pan francés	60
Flan con dulce de leche	Flan común (en polvo) Leche entera fluida Dulce de leche	25 150 20

Cena 9

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Arroz	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Ensalada cocida	Remolacha o chaucha Sal fina Aceite de mezcla o girasol Vinagre	250 c/s 20 c/s

Pastel de papas	<u>Puré de papas</u>	
	Papa	300
	Leche entera	10
	Sal	c/s
	Aceite	5
	<u>Relleno:</u>	
	Carne vacuna picada	120
	Cebolla	20
	Ají morrón	10
	Aceite	5
	Huevo entero	15
	Queso fresco cuartirolo	20
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	60
Gelatina	Gelatina con sabor (polvo)	25
	Agua	c/s

Almuerzo 10

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	10
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Fideos secos	20
Puré de papas	Papa	250
	Leche	25
	Aceite	10
	Sal fina	c/s

Albóndigas con salsa tomate	Carne vacuna picada	150
	Perejil	c/s
	Miga de pan	10
	Pimienta	c/s
	Nuez moscada	c/s
	Pan rallado	10
	Huevo	15
	Aceite	5
	Sal fina	c/s
	Tomate triturado	40
	Cebolla	10
	Ají	5
	Orégano	c/s
	Ají molido	c/s
	Aceite	5
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta fresca	200

Cena 10

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras en juliana	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	10
	Zanahoria	20
	Zapallo	20
	Papa	20
	Sal fina	c/s

Lasaña con acelga y ricota con salsas boloñesa	<u>Masa:</u>	
	Harina de trigo	15
	Huevo	10
	Aceite de mezcla o girasol	5
	Agua	c/s
	Sal fina	c/s
	<u>Relleno:</u>	
	Acelga	200
	Cebolla	15
	Huevo	
	Ricota	30
	Sal fina	c/s
	<u>Salsa de tomate:</u>	
	Tomate triturado	40
	Cebolla	15
	Morrón	10
	Orégano	c/n
	Carne vacuna picada	50
	Sal fina	c/s
	Aceite de mezcla o girasol	10
Pan	Pan francés	60
Compota	Manzana o pera	200

RÉGIMEN DE PACIENTES DIABÉTICOS

LISTADO DE COMIDAS

Nº	Almuerzo	Cena
1	Sopa de fideos Suprema de pollo Puré mixto Fruta fresca	Sopa de arroz Zapallitos rellenos con carne Puré mixto Duraznos al natural diet
2	Sopa de sémola Milanesa Ensalada cocida de remolacha y huevo Flan diet	Sopa de verduras en julianas Pollo estofado con verduras hervidas Ensalada de frutas diet
3	Sopa de arroz Milanesa de carne Ensalada de remolacha y huevo Peras en almíbar dietética	Sopa de sémola Pan de carne relleno Puré amarillo Fruta fresca
4	Sopa de fideos Costillita de cerdo a la riojana con puré mixto Fruta fresca	Sopa de verduras en julianas Pollo arrollado Ensalada de lechuga y zanahoria Áspic diet
5	Sopa de sémola Canelones de acelga y ricota con 2 salsas Fruta fresca	Sopa de verduras en julianas Tarta de zapallitos Ensalada de tomate y huevo Flan diet
6	Sopa de verduras en juliana Milanesa Verduras en julianas al horno Duraznos en almíbar diet	Sopa de fideos Pollo al horno Calabazas as al horno Manzana asada
7	Sopa de arroz Carne al horno al verdeo Tortilla de acelga Fruta fresca	Sopa de sémola Suprema de pollo Puré mixto Flan diet
8	Sopa de verduras julianas Zapallitos rellenos con carne Puré mixto Ensalada de fruta diet	Sopa de fideos Milanesa Ensalada de zanahoria y tomate Fruta fresca
9	Sopa de sémola Pollo al horno Ensalada de lechuga y tomate Flan diet	Sopa de arroz Pastel de calabaza Ensalada cocida de remolacha Gelatina diet
10	Sopa de fideos Albóndigas con salsa	Sopa de verduras julianas Lasaña con acelga y ricota con salsa boloñesa Compota

	Verduras en juliana Fruta fresca	
--	-------------------------------------	--

SELECCIÓN DE ALIMENTOS

LISTADO DE DIETAS Y SU COMPOSICIÓN QUÍMICA

Régimen paciente Diabéticos

Desayuno

Nombre del plato	Composición	Ración (gramos)
Leche descremada	Leche fluida descremada (o en polvo)	200
Té /Mate cocido	Agua Te (sobre)	100 2
Edulcorante	Edulcorante (pack)	12
Mermelada dietética	Mermelada dietética (pack)	25
Pan de salvado	Pan de salvado	40 grs

Merienda

Nombre del plato	Composición	Ración (gramos)
Leche descremada	Leche fluida descremada (o en polvo)	200
Té /Mate cocido	Agua Te (sobre)	100 2
Edulcorante	Edulcorante (pack)	12
Queso untable descremado	Queso untable descremado (pack)	20
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40

Almuerzo 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Fideos secos	300 3 5 10 10 10 20
Puré mixto	Papa Calabaza Leche Aceite	200 100 25 10

Suprema	Carne de pollo Huevo Pan rallado Aceite Limón en rodajas	180 20 30 10 20
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca		200

Cena 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Arroz	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Panaché de verduras	Zanahoria Zapallito berenjena Aceite	200 100 100 10
Pollo estofado	Pollo <u>Salsa de tomate:</u> Tomate al natural Cebolla Morrón Orégano Aceite de mezcla o girasol	250 40 15 10 60 20
Pan	Pan francés	60
Duraznos al natural diet	Duraznos al natural dietéticos	200

Almuerzo 2

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo	300 3 5 10 10 10

	Sal fina Sémola	c/s 20
Ensalada de zanahoria y choclo	Zanahoria choclo Aceite Vinagre Sal	150 20 20 c/s c/s
Carne al horno mechada	Carne vacuna de Roast Beef, nalga o tapa de nalga Cebolla Morrón Zanahoria Perejil fresco Sal fina	180 15 10 20 c/s c/s
Pan	Pan francés	60
Flan diet	Flan dietético (en polvo) Leche fluida	25 150

Cena 2

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras en juliana	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Papa Sal fina	300 3 5 10 20 20 20 c/s
Arroz con verduras en julianas	Zapallo Zapallito Berenjenas Arvejas Aceite	100 100 100 30 c/s
Milanesa de pescado	Filet de merluza Huevo entero Pan rallado Ajo Perejil	160 15 20 c/s c/s

	Aceite de mezcla o girasol Limón en rodaja	15 20
Pan	Pan francés	60
Ensalada de frutas diet	Ensalada de fruta dietética	150

Almuerzo 3

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Arroz	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Ensalada de remolacha y huevo	Remolacha Huevo Sal fina Aceite	200 30 c/s c/s
Milanesa	Carne vacuna (nalga, cuadrada o bola de lomo) Huevo entero Pan rallado Orégano Ajo Perejil Limón en rodajas	120 15 30 c/s c/s c/s 20
Peras en almíbar diet	Peras en almíbar dietético	15

Cena 3

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sémola	300 3 5 10 10 10 20

Puré de amarillo	Zapallo Leche Aceite	300 10 c/s
Pan de carne relleno	Carne vacuna picada Cebolla Miga de pan Zanahoria Fiambre paleta Perejil Huevo Aceite	150 15 20 10 10 c/n 15 20
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta	200

Almuerzo 4

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Fideos secos	300 3 5 10 10 10 20
Puré de mixto	Papa zapallo Leche Sal	200 100 c/s c/s
Costillita de cerdo a la riojana	Cerdo Cebolla Morrón Salsa tomate Arvejas Aceite Sal	200 30 30 20 10 c/s c/s
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta fresca	200

Cena 4

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras en juliana	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Papa	300 3 5 10 20 20 20
Ensalada de lechuga y zanahoria	Lechuga Zanahoria Aceite Vinagre	50 150 20 c/s
Pollo arrollado	Carne de pollo Cebolla Zanahoria Ají Pimienta Aceite Perejil Huevo Fiambre paleta	200 20 40 10 c/s 10 c/s 15 10
Pan	Pan francés	60
Áspic diet	Gelatina con sabor diet (polvo) Agua Fruta (manzana)	25 c/s 50

Almuerzo 5

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sémola	300 3 5 10 10 10 20

Canelones de acelga y ricota con 2 salsas (las cantidades corresponden a una unidad de canelón y deben darse dos)	<u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite de mezcla o girasol Agua	15 10 5 c/s
	<u>Relleno:</u> Acelga Cebolla Huevo Ricota	200 15 15 30
	<u>Salsa bechamel:</u> Leche entera fluida Harina de trigo Nuez moscada Aceite	150 30 c/s c/s
	<u>Salsa de tomate:</u> Tomate triturado Cebolla Morrón Orégano Aceite de mezcla o girasol	10 40 15 10 3
Pan		60
Fruta fresca		150

Cena 5

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Arroz	300 3 5 10 10 10 20
Ensalada tomate, huevo	Tomate Huevo Aceite Vinagre	200 30 10 c/s

Tarta de Zapallitos	<u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite de mezcla o girasol Agua	40 10 5 c/s
	<u>Relleno:</u> Zapallitos Cebolla Morrón Huevo Nuez moscada	300 15 10 10 c/s
Pan	Pan francés	60
Flan diet	Flan dietético (en polvo)	25
	Leche fluida	150

Almuerzo 6

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	10
	Zanahoria	20
	Zapallo	20
	Papa	20
	Sal fina	c/s
Verduras en julianas al horno	Zapallo	100
	Zapallito	100
	berenjena	100
	Aceite	10
Milanesa	Carne vacuna (nalga, cuadrada o bola de lomo)	120
	Huevo entero	15
	Pan rallado	30
	Orégano	c/s
	Ajo	c/s
	Perejil	c/s
	Limón en rodajas	20
Pan	Pan francés	60
Duraznos en almíbar diet	Duraznos al natural en almíbar dietéticas	150

Cena 6

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Fideos secos	300 3 5 10 10 10 20
Calabazas al horno	Zapallo	300
Pollo al horno	Pollo Aceite Sal fina	350 10 c/s
Pan	Pan francés	60
Manzana asada	Manzana	200

Almuerzo 7

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Arroz	300 3 5 10 10 10 20
Tortilla acelga	Acelga Huevo Cebolla Aceite	200 30 20 10
Carne al horno al verdeo	Carne vacuna Aceite Cebolla de verdeo Caldo Ajo Perejil	180 20 30 c/s c/s c/s
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta fresca	200

Cena 7

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sémola	300 3 5 10 10 10 20
Puré mixto	Papas Zapallo Aceite	200 100 10
Suprema	Carne de pollo Huevo Pan rallado Aceite Limón en rodajas	180 20 30 10 20
Pan	Pan francés	60
Flan diet	Flan dietético (en polvo) Leche entera fluida	25 150

Almuerzo 8

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras en juliana	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Papa	300 3 5 10 20 20 20
Puré mixto	Papa Zapallo Leche fluida Aceite	200 100 10 5
Zapallitos rellenos con carne	Zapallitos Carne vacuna picada Cebolla Morrón Huevo entero Aceite de mezcla o girasol	250 100 15 10 15 5
Pan	Pan francés	60
Ensalada de frutas diet	Ensalada de fruta dietética	150

Cena 8

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Fideos secos	300 3 5 10 10 10 20
Ensalada de zanahoria y tomate	Zanahoria Tomate Aceite	150 100 25
Milanesa	Carne vacuna (nalga, cuadrada o bola de lomo) Huevo entero Pan rallado Orégano Ajo Perejil Limón en rodajas	120 15 30 c/s c/s c/s 20
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta fresca	200

Almuerzo 9

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Sémola	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Ensalada de lechuga y tomate	Tomate Lechuga Aceite Vinagre	150 70 c/s c/s
Pollo al horno	Pollo Aceite Limón en rodajas	1/4 c/s 20
Pan	Pan francés	60

Ensalada de frutas diet	Ensalada de frutas envasada diet	150
-------------------------	----------------------------------	-----

Cena 9

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Arroz	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Ensalada remolacha	Remolacha Aceite de mezcla o girasol Vinagre	250 c/s c/s
Pastel de calabaza	<u>Puré de papas</u> Zapallo Leche Aceite <u>Relleno:</u> Carne vacuna picada Cebolla Ají morrón Aceite Huevo entero	300 10 5 120 20 10 5 15
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca		200

Almuerzo 10

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Fideos secos	300 3 5 10 10 10 20

Verduras en julianas	Zapallo Zapallito Berenjenas Aceite	100 100 100 5
Albóndigas con salsa tomate	Carne vacuna picada Perejil Miga de pan Pimienta Nuez moscada Pan rallado Huevo Aceite Tomate triturado Cebolla Ají Orégano Ají molido Aceite	150 c/s 10 c/s c/s 10 15 5 40 10 5 c/s c/s 5
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta fresca	200

Cena 10

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras en juliana	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Papa	300 3 5 10 20 20 20

Lasaña con acelga y ricota con salsa boloñesa	<u>Masa:</u>	
	Harina de trigo	15
	Huevo	10
	Aceite de mezcla o girasol	5
	Agua	c/s
	<u>Relleno:</u>	
	Acelga	200
	Cebolla	15
	Huevo	
	Ricota	30
	<u>Salsa bechamel:</u>	
	Leche entera fluida	150
	Harina de trigo	30
	Nuez moscada	c/s
	Aceite	10
Pan	<u>Salsa de tomate:</u>	
	Tomate triturado	40
	Cebolla	15
	Morrón	10
	Orégano	c/n
	Aceite de mezcla o girasol	3
Compota	Pan francés	60
	Fruta	200

RÉGIMEN BLANDO

LISTADO DE COMIDAS

LISTA	ALMUERZO	CENA
1	Sopa de fideos Suprema de pollo con puré mixto Manzana asada	Sopa de arroz Pollo al horno c/ Panaché de verduras Durazno en almíbar
2	Sopa de sémola Bife de carne c/ ensalada de zanahoria y remolacha hervida Flan	Sopa de verdura Hamburguesa c/ tallarines c/ queso Gelatina
3	Sopa de arroz Milanesa de carne con calabaza al horno dorada Peras en almíbar	Sopa de sémola Pan de carne relleno con puré de papas Manzana asada
4	Sopa de fideos Bife de carne c/ Puré mixto Compota de manzana	Sopa de verduras Pollo arrollado con arroz c/ queso Flan
5	Sopa de sémola Canelones de calabaza y pollo salsa blanca diet Gelatina	Sopa de arroz Milanesa de carne con ensalada de zanahoria y huevo Pera en almíbar
6	Sopa de verduras Zapallitos rellenos c/ carne c/ Puré de papas Durazno en almíbar	Sopa de fideos Pollo al horno con batatas doradas Manzana asada
7	Sopa de arroz Bife de carne c/ puré de calabaza Gelatina	Sopa de sémola Suprema de pollo con ensalada de remolacha hervida y huevo Flan
8	Sopa de verduras Hamburguesa de carne c/ raviolos c/ aceite y queso Compota	Sopa de fideos Milanesa de carne con puré de papas Gelatina
9	Sopa de sémola Pollo al horno con budín de zanahoria Durazno en almíbar	Sopa de fideos Budín de zanahoria Compota de manzana
10A	Sopa de fideos Albóndiga con papas al natural Peras en almíbar	Sopa de verduras Carne al verdeo c/ tallarines c/ queso Flan

RÉGIMEN HIPOSÓDICO

LISTADO DE COMIDAS

Nº	Almuerzo	Cena
1	Sopa de fideos Suprema de pollo Papas perejiladas Fruta fresca	Sopa de arroz Zapallitos rellenos con carne Puré mixto Duraznos al natural
2	Sopa de sémola Milanesa de pescado con risotto Flan con caramelo	Sopa de verduras en julianas Fideos Ensalada de frutas
3	Sopa de arroz Milanesa Ensalada cocida de remolacha y huevo Peras en almíbar	Sopa de sémola Pan de carne relleno Puré papa Fruta fresca
4	Sopa de fideos Costillita de cerdo con puré de papas Fruta fresca	Sopa de verduras en julianas Pollo arrollado Ensalada de lechuga y zanahoria Áspic
5	Sopa de sémola Canelones de acelga y ricota con 2 salsas Fruta fresca	Sopa de verduras en julianas Tarta de zapallitos Ensalada de papa, tomate y huevo Postre chocolate
6	Sopa de verduras en juliana Milanesa Puré de papas Duraznos en almíbar	Sopa de fideos Pollo estofado Arroz con aceite Manzana asada
7	Sopa de arroz Carne al horno Papas doradas al pimentón Fruta fresca	Sopa de sémola Suprema de pollo Puré mixto Flan
8	Sopa de verduras julianas Fideos con salsa boloñesa Ensalada de fruta	Sopa de fideos Milanesa Ensalada de zanahoria y tomate Fruta fresca
9	Sopa de sémola Pollo al horno Ensalada de lechuga y tomate Flan	Sopa de arroz Pastel de papa Ensalada cocida de remolacha Gelatina
10	Sopa de fideos Albóndigas con salsa Puré de papas Fruta fresca	Sopa de verduras julianas Lasaña con acelga y ricota con salsa boloñesa Compota

SELECCIÓN DE ALIMENTOS

LISTADO DE DIETAS Y SU COMPOSICIÓN QUÍMICA

Régimen Hiposódico

Desayuno

Nombre del plato	Composición	Ración
Leche	Leche fluida entera (o en polvo)	200
Té /Mate cocido	Agua Te (sobre)	100 2
Azúcar	Azúcar (pack)	12
Mermelada	Mermelada (o jalea) (pack)	25
Pan	Pan francés sin sal	60

Merienda

Nombre del plato	Composición	Ración
Leche	Leche fluida entera (o en polvo)	200
Té /Mate cocido	Agua Te (sobre)	100 2
Azúcar	Azúcar (pack)	12
Mermelada	Mermelada (pack)	20
Galletitas de agua sin sal	Galletitas de agua (pack)	40

Almuerzo 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Fideos secos	300 3 5 10 10 10 20

Papas perejiladas	Papa Perejil Aceite	250 c/n 15
Suprema	Carne de pollo Huevo Pan rallado Aceite Limón en rodajas	180 20 30 10 20
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca		200

Cena 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Arroz	300 3 5 10 10 10 20
Fideos con salsa boloñesa	Fideos Carne vacuna picada magra Cebolla Morrón Aceite Salsa de tomate Orégano Laurel	90 80 30 20 10 50 c/s c/s
Pan	Pan francés	60
Duraznos en almíbar	Duraznos en almíbar	150

Almuerzo 2

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sémola	300 3 5 10 10 10 20

Risotto	Arroz blanco Cebolla Morrón Zanahoria Arvejas Condimento para arroz Queso rallado	50 15 15 20 20 c/s 1 sobre
Milanesa de pescado	Filet de merluza Huevo entero Pan rallado Ajo Perejil Aceite de mezcla o girasol Limón en rodaja	180 15 20 c/s c/s 15 20
Pan	Pan francés	60
Flan con caramelo	Flan común (en polvo) Leche entera fluida Azúcar	25 150 20

Cena 2

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras en juliana	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Papa	300 3 5 10 20 20 20
Fideos con salsa boloñesa	Fideos Carne vacuna picada magra Cebolla Morrón Aceite Salsa de tomate Orégano Laurel Queso rallado	90 80 30 20 10 50 c/s c/s 10
Pan	Pan francés	60
Ensalada de frutas	Ensalada de fruta	150

Almuerzo 3

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Arroz	300 3 5 10 10 10 20
Ensalada de remolacha y huevo	Remolacha Huevo Aceite	200 30 c/s
Milanesa	Carne vacuna (nalga, cuadrada o bola de lomo) Huevo entero Pan rallado Orégano Ajo Perejil Limón en rodajas	120 15 30 c/s c/s c/s 20
Pan	Pan francés	60
Peras en almíbar	Peras en almíbar	150

Cena 3

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sémola	300 3 5 10 10 10 20
Puré de papas	Papa Leche Aceite	300 10 c/s
Pan de carne relleno	Carne vacuna picada Cebolla Miga de pan Zanahoria Perejil Huevo Aceite	150 15 20 10 c/n 15 20
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta	200

Almuerzo 4

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Fideos secos	300 3 5 10 10 10 20
Puré de mixto	Papa Leche	300 100 c/s
Costillita de cerdo a la riojana	Cerdo Cebolla Morrón Salsa tomate Arvejas Aceite	200 30 30 20 10 c/s
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta fresca	200

Cena 4

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras en juliana	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Papa	300 3 5 10 20 20 20
Ensalada de lechuga y zanahoria	Lechuga Zanahoria Aceite Vinagre	50 150 20 c/s
Pollo arrollado	Carne de pollo Cebolla Zanahoria Ají Pimienta Aceite	200 20 40 10 c/s 10

	Perejil Huevo	c/s 15
Pan	Pan francés	60
Áspic	Gelatina con sabor (polvo) Agua Fruta (pera, banana)	25 c/s 50

Almuerzo 5

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sémola	300 3 5 10 10 10 20
Canelones de acelga y ricota con 2 salsas (las cantidades corresponden a una unidad de canelón y deben darse dos)	<u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite de mezcla o girasol Agua Sal fina <u>Relleno:</u> Acelga Cebolla Huevo Ricota <u>Salsa bechamel:</u> Leche entera fluida Harina de trigo Nuez moscada Aceite <u>Salsa de tomate:</u> Tomate triturado Cebolla Morrón Orégano Aceite de mezcla o girasol	15 10 5 c/s c/s 200 15 30 150 30 c/s 10 40 15 10 c/n 3
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca		200

Cena 5

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Arroz	300 3 5 10 10 10 20
Ensalada papa, tomate, huevo	Papa Tomate Huevo Aceite Vinagre	150 100 30 10 c/s
Tarta de Zapallitos	<u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite de mezcla o girasol Agua <u>Relleno:</u> Zapallitos Cebolla Morrón Huevo Nuez moscada	40 10 5 c/s 300 15 10 10 c/s
Pan	Pan francés	60
Postre chocolate	Postre de chocolate (en polvo) Leche entera fluida	25 150

Almuerzo 6

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Papa	300 3 5 10 20 20 20

Puré de papas	Papa Leche entera fluida Aceite Nuez moscada	300 20 10 c/s
Milanesa	Carne vacuna (nalga, cuadrada o bola de lomo) Huevo entero Pan rallado Orégano Ajo Perejil Limón en rodajas	120 15 30 c/s c/s c/s 20
Pan	Pan francés	60
Duraznos en almíbar	Duraznos en almíbar	200

Cena 6

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Fideos secos	300 3 5 10 10 10 20
Arroz con aceite	Arroz blanco Aceite	40 20
Pollo estofado	Pollo <u>Salsa de tomate:</u> Tomate al natural Cebolla Morrón Orégano Aceite de mezcla o girasol	250 (1/4) 40 15 10 c/n 20
Pan	Pan francés	60
Manzana asada	Manzana	200

Almuerzo 7

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Arroz	300 3 5 10 10 10 20
Papas doradas al pimentón	Papa Aceite Pimentón	250 25 c/s
Carne al horno al verdeo	Carne vacuna Cebolla de verdeo Caldo	180 30 c/n
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta	200

Cena 7

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sémola	300 3 5 10 10 10 20
Puré mixto	Papas Zapallo Aceite	200 100 10
Suprema	Carne de pollo Huevo Pan rallado Aceite Limón en rodajas	180 20 30 10 20
Pan	Pan francés	60
Flan	Flan común (en polvo) Leche entera fluida	25 150

Almuerzo 8

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras en juliana	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Papa	300 3 5 10 20 20 20
Fideos con salsa boloñesa	Fideos Carne vacuna picada magra Cebolla Morrón Aceite Salsa de tomate Orégano Laurel	90 80 30 20 10 50 c/s c/s
Pan	Pan francés	60
Ensalada de frutas	Ensalada de frutas	150

Cena 8

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Fideos secos	300 3 5 10 10 10 20
Ensalada de zanahoria y tomate	Zanahoria tomate Aceite Vinagre	100 150 20 c/s
Milanesa	Carne vacuna (nalga, cuadrada o bola de lomo) Huevo entero Pan rallado Orégano Ajo Perejil Limón en rodajas	120 15 30 c/s c/s c/s 20
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta fresca	200

Almuerzo 9

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sémola	300 3 5 10 10 10 20
Ensalada mixta	Tomate Lechuga Aceite	100 60 10
Pollo al horno	Pollo Aceite Limón en rodajas	(1/4 pollo) 10 10
Pan	Pan francés	60
Flan	Flan común (en polvo) Leche entera fluida	25 150

Cena 9

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Arroz	300 3 5 10 10 10 20
Ensalada cocida	Remolacha o chaucha Aceite de mezcla o girasol Vinagre	250 20 c/s
Pastel de papas	<u>Puré de papas</u> Papa Leche entera Aceite <u>Relleno:</u> Carne vacuna picada Cebolla Ají morrón Aceite Huevo entero	300 10 5 120 40 10 5 15

Pan	Pan francés	60
Gelatina	Gelatina con sabor (polvo) Agua	25 c/s

Almuerzo 10

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Fideos secos	300 3 5 10 10 10 20
Puré de papas	Papa Leche Aceite	250 25 10
Albóndigas con salsa tomate	Carne vacuna picada Perejil Miga de pan Pimienta Nuez moscada Pan rallado Huevo Aceite Tomate triturado Cebolla Ají Orégano Ají molido Aceite	150 c/s 10 c/s c/s 10 15 5 40 10 5 c/s c/s 5
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta fresca	200

Cena 10

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras en juliana	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Papa	300 3 5 10 20 20 20
Lasaña con acelga y ricota con salsa boloñesa	<u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite de mezcla o girasol Agua <u>Relleno:</u> Acelga Cebolla Huevo Ricota <u>Salsa de tomate:</u> Tomate triturado Cebolla Morrón Carne vacuna picada Orégano Aceite de mezcla o girasol	15 10 5 c/s 200 15 30 40 15 10 50 c/n 3
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta fresca	200

RÉGIMEN POST OPERATORIO I

LISTADO DE COMIDAS

Nº	Almuerzo	Cena
1	Sopa de sémola Puré calabaza Compota Galletitas de agua	Sopa cabello de ángel Puré calabaza Gelatina Galletitas de agua

SELECCIÓN DE ALIMENTOS Y COMPOSICIÓN

Desayuno y Merienda

Nombre del plato	Composición	Ración
Te	Agua Te (sobre)	100 2
Azúcar	Azúcar (pack)	12
Tostadas de pan blanco	Tostadas de pan blanco (pack)	40 grs

Almuerzo 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo (colado) Apio Cebolla Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Sémola	300 5 3 5 10 10 c/s 20
Puré de calabaza	Calabaza Sal fina Aceite	300 c/s 5
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40 grs
Compota de manzana	Manzana (pera) Agua Azúcar	200 c/s 15

Cena 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa cabello de ángel	Caldo (colado) Apio Cebolla Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Fideos cabello de ángel	300 5 3 5 10 10 c/s 20
Puré de calabaza	Calabaza Sal fina Aceite	300 c/s 5
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40 grs
Gelatina	Gelatina con sabor (polvo) Agua	25 c/s

RÉGIMEN POST OPERATORIO II

LISTADO DE COMIDAS

Nº	Almuerzo	Cena
1	Sopa de sémola Pollo al horno Puré mixto Compota	Sopa cabello de ángel Pollo al horno Arroz con aceite y queso Manzana asada
2	Sopa de avena Pollo al horno Puré de papas Compota	Sopa sémola Pollo al horno Panaché de verduras Gelatina
3	Sopa cabello de ángel Pollo al horno polenta Manzana asada	Sopa de sémola Pollo al horno Fideos Gelatina

SELECCIÓN DE ALIMENTOS Y COMPOSICIÓN

Desayuno y Merienda

Nombre del plato	Composición	Ración
Leche entera	Leche entera fluida (o en polvo)	200
Té /mate cocido	Agua Té/mate cocido (sobre)	100 2
Azúcar	Azúcar (pack)	12
Galletitas de agua o vainillas	Galletitas de agua (pack)/ vainillas (3u)	40
Mermelada	Mermelada (pack)	25

Almuerzo 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo (colado) Apio Cebolla Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Sémola	300 5 3 5 10 10 c/s 20
Puré mixto	Papa Zapallo	150 100

	Sal fina Aceite	c/s 5
Pescado poche	Filet merluza Sal fina	200 c/s
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40 grs
Compota de manzana (pera)	Manzana (pera) Agua Azúcar	200 c/s 15

Cena 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa cabellos de ángel	Caldo (colado) Apio Cebolla Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Fideos cabello de ángel	300 5 3 5 10 10 c/s 20
Puré de papas	Papas Sal fina Leche Aceite	250 c/s 20 10
Pollo al horno	¼ pollo Sal fina	350
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40
Manzana asada (pera)	Manzana (pera) Azúcar	200 15

Almuerzo 2

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de avena	Caldo (colado) Apio Cebolla Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Avena	300 5 3 5 10 10 c/s 20
Arroz con aceite y queso rallado	Arroz blanco Aceite Sal fina Queso rallado	70 20 c/s 1 sobre
Pollo al horno	¼ de pollo sal fina	350 c/s
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40 grs
Compota de manzana (pera)	Manzana (pera) Agua Azúcar	200 c/s 15

Cena 2

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa cabellos de sémola	Caldo (colado) Apio Cebolla Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Sémola	300 5 3 5 10 10 c/s 20
Panaché de verduras	Zanahoria Zapallo Zapallito Sal fina Aceite	100 100 100 c/s 10
Hamburguesa de carne	Carne picada Huevo Sal Pan rallado Perejil	150 25 c/s 10 c/s
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40
Gelatina	Gelatina con sabor (polvo) Agua	25 c/s

RÉGIMEN LÍQUIDO

LISTADO DE COMIDAS

Nº	Almuerzo	Cena
1	Caldo de verduras colado Jugo de compota de manzana o pera Gelatina	Caldo de verduras colado Jugo de compota de manzana o pera Gelatina

SELECCIÓN DE ALIMENTOS Y COMPOSICIÓN

Desayuno y Merienda

Nombre del plato	Composición	Ración
Te	Agua Te (sobre)	100 2
Azúcar	Azúcar (pack)	12

Almuerzo y Cena

Nombre del plato	Composición	Ración
Caldo de verduras	Caldo (colado) Apio Cebolla Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina	300 5 3 5 10 10 c/s
Jugo de compota de manzana (pera)	Jugo Azúcar	250 6
Gelatina	Gelatina con sabor (polvo) Agua	25 c/s

DESAYUNO DONANTES

SELECCIÓN DE ALIMENTOS Y SU COMPOSICIÓN

Opción 1

Nombre del plato	Composición	Ración (gramos)
Leche entera	Leche fluida entera (o en polvo)	200
Té /Mate cocido	Agua Te (sobre)	100 2
Azúcar	Azúcar (pack)	12
Alfajor	Alfajor triple	60

Opción 2

Nombre del plato	Composición	Ración (gramos)
Jugo de fruta en brick	(brick)	200 ml
Alfajor	Alfajor triple	60
Fruta	fruta (unidad)	150

ALMUERZO PACIENTE HOSPITAL DE DIA

LISTADO DE COMIDAS

SELECCIÓN DE ALIMENTOS Y SU COMPOSICIÓN

Opción 1

Nombre del plato	Composición	Ración (gramos)
Ensalada Hospital de día	Tomate Lechuga Zanahoria Remolacha Papa Pollo	60 60 60 40 70 80
Fruta	Fruta	150

Opción 2

Nombre del plato	Composición	Ración (gramos)
Ensalada Hospital de día	Tomate Lechuga Zanahoria Remolacha Choclo Huevo Fruta	60 60 60 40 70 80 150

ANEXO II**MENÚS PARA PERSONAL AUTORIZADO A COMER****RÉGIMEN DE PERSONAL AUTORIZADO A COMER****LISTADO DE COMIDAS****Desayuno y Merienda:**

La persona autorizada, siguiendo la línea de distribución, podrá elegir entre las siguientes opciones, que serán servidas por el personal de la empresa gastronómica:

✓ Infusiones:

- Te en sobres individuales:
- Mate cocido en sobres individuales
- Café: en termos térmicos
- Leche: en termos térmicos
- Cacao en polvo

✓ Acompañamientos:

- Pan fresco blanco y/o de salvado: 2 miñones por persona
- Galletitas tipo agua y/o de salvado en paquetes envasados al vacío: 2 por persona
- Opción apta para celíaco.

- Dulce de leche
- Manteca
- Mermelada común y dietética
- Queso untable

- *Se deberá entregar 2 unidades por persona a elección del consumidor. Los mismos además deberán ser envasados al vacío*

- *Deberán existir las variantes aptas para celíaco para casos que el Hospital solicite.*

Almuerzo y Cena:

Nº	Almuerzo	Cena
1	Canelones de verdura y ricota con 2 salsas	Matambre a la pizza con puré de papas
2	Suprema de pollo con calabaza en cubos caramelizada	Fideos tallarines con salsa boloñesa
3	Potaje de lentejas	Pan de carne relleno con puré de batatas
4	Costillita de cerdo a la riojana con puré de mixto	Milanesa napolitana con tortilla de acelga
5	Empanada y tarta de zapallitos	Carne al horno mechada con tortilla de papas
6	Milanesa napolitana con croqueta de acelga	Pollo a la mostaza con risotto
7	Carne al horno al verdeo con papas en cubos al horno	Suprema napolitana con puré mixto
8	Ravioles con salsa parisien	Tarta de jamón, queso y tomate con panaché de verduras
9	Pollo al horno con calabaza dorada gratinada	Pastel de papas
10	Albóndigas en salsa tomate con puré de papas	Carne al horno con croqueta de acelga

SALAD BAR:

En la línea de distribución se contará además con un salad bar, que deberá tener 5 opciones diferentes de ensaladas, completando el tamaño bandeja 103, correspondiente a 250g, que se agregaran a los menús anteriormente citados.

En el mismo, se dispondrán los condimentos a libre elección por parte de la persona autorizada a comer:

- Sal
- Vinagre
- Aceite de maíz/girasol y de oliva
- Limón
- Aceto balsámico
- Mayonesa

Se deberá ofrecer la opción de pan blanco o negro para acompañar almuerzo y cena.

POSTRES:

Lista	Almuerzo	Cena
1	Fruta Budín de pan	Fruta Duraznos al natural
2	Fruta Flan con caramelo	Fruta Ensalada de frutas
3	Fruta Peras en almíbar	Fruta Postre de chocolate
4	Fruta Flan con dulce de leche	Fruta Áspic
5	Fruta Queso y dulce	Fruta Budín de pan
6	Fruta Duraznos al natural	Fruta Manzana asada con crema
7	Fruta Áspic	Fruta Flan
8	Fruta Ensalada de frutas	Fruta Postre de chocolate
9	Fruta Flan con dulce de leche	Fruta Gelatina
10	Fruta Gelatina	Fruta Arroz con leche

SELECCIÓN DE ALIMENTOS

LISTADO DE DIETAS Y SU COMPOSICIÓN QUÍMICA

Almuerzo 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Canelones de acelga y ricota con 2 salsas (las cantidades corresponden a una unidad de canelón y deben darse dos)	<u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite de mezcla o girasol Agua Sal fina <u>Relleno:</u> Acelga Cebolla Huevo Ricota Sal fina <u>Salsa bechamel:</u> Leche entera fluida Harina de trigo Sal fina Nuez moscada Margarina <u>Salsa de tomate:</u> Tomate triturado Cebolla Morrón Orégano Sal fina Aceite de mezcla o girasol Queso rallado individual	15 10 5 c/s c/s 200 15 30 c/s 150 30 c/s c/s 10 40 15 10 c/n c/n 3 1

Cena 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Puré de papas	Papa Leche fluida Manteca Sal	300 30 20 c/s
Matambre a la pizza	Carne vacuna matambre Salsa tomate Queso fresco o mozzarella Sal fina Aceite	200 40 40 c/s 20

Almuerzo 2

Nombre del plato	Composición	Ración
Suprema de pollo	Carne de pollo Huevo entero Pan rallado Orégano Ajo Perejil Limón en rodajas	200 15 30 c/s c/s c/s 20
Calabaza en cubos caramelizada	Calabaza Aceite de girasol Azúcar blanca Canela	250 10 10 c/s

Cena 2

Nombre del plato	Composición	Ración
Fideos con salsa boloñesa	Fideos Carne vacuna picada magra Cebolla Morrón Aceite Salsa de tomate Sal fina Orégano Laurel Queso rallado	90 80 30 20 10 50 c/s c/s c/s 20

Almuerzo 3

Nombre del plato	Composición	Ración
Potaje de lentejas	Lentejas Cebolla Morrón Aceite Carne vacuna de paleta Chorizo colorado Panceta Zanahoria Papa Tomate al natural Orégano Ají molido Sal fina	90 20 10 10 80 20 20 60 100 40 c/s c/s c/s

Cena 3

Nombre del plato	Composición	Ración
Puré de batata	Batata Leche Aceite	300 10 c/s
Pan de carne relleno	Carne vacuna picada Cebolla Miga de pan Queso de rallar Zanahoria Fiambre paleta Perejil Huevo Aceite Sal	150 15 20 20 10 10 c/n 20 20 c/n

Almuerzo 4

Nombre del plato	Composición	Ración
Puré de mixto	Papa Calabaza Leche Aceite Sal	180 150 50 20 c/s
Costillita de cerdo a la riojana	Costillita de cerdo Salsa de tomate Cebolla Morrón Arvejas Sal	300 (2 unidades) 40 30 30 20 c/s

Cena 4

Nombre del plato	Composición	Ración
Tortilla de acelga	Acelga Cebolla Huevo Sal	200 15 25 c/n

Milanesa napolitana	Carne vacuna (nalga, cuadrada o bola de lomo)	120
	Huevo entero	15
	Pan rallado	30
	Orégano	c/s
	Ajo	c/s
	Perejil	c/s
	<u>Salsa de tomate:</u>	
	Tomate al natural	40
	Cebolla	15
	Morrón	10
	Orégano	c/n
	Queso fresco	60
	Sal fina	c/n
	Aceite de mezcla o girasol	5
	Limón en rodajas	20

Almuerzo 5

Nombre del plato	Composición	Ración
Empanadas (3 unidades)	Tapas de empanadas	2 unidades
	Cebolla	10
	Morrón	5
	Carne vacuna picada	60
	Huevo	15
	Aceituna	1
	Aceite	5
	Huevo batido	c/n
Tarta de Zapallitos	<u>Masa:</u>	
	Harina de trigo	40
	Huevo	10
	Aceite de mezcla o girasol	5
	Agua	c/s
	Sal fina	c/s
	<u>Relleno:</u>	
	Zapallitos	300
	Cebolla	15
	Morrón	10
	Huevo	10
	Sal fina	c/s
	Nuez moscada	c/s

Cena 5

Nombre del plato	Composición	Ración
Tortilla de papas	Papas Huevo Aceite Sal fina	250 30 10 c/s
Carne al horno mechada	Carne vacuna de roast beef, nalga o tapa de nalga Cebolla Morrón Zanahoria Queso rallado Fiambre paleta Perejil fresco Sal fina	200 30 15 15 15 10 5 c/s

Almuerzo 6

Nombre del plato	Composición	Ración
Croqueta de acelga	Acelga Huevo Aceite Harina	200 80 30 10
Milanesa Napolitana	Carne vacuna (nalga, cuadrada o bola de lomo) Huevo entero Pan rallado Orégano Ajo Perejil <u>Salsa de tomate:</u> Tomate al natural Cebolla Morrón Orégano Queso fresco Sal fina Aceite de mezcla o girasol Limón en rodajas	120 15 30 c/s c/s c/s 40 15 10 c/n 60 c/n 5 20

Cena 6

Nombre del plato	Composición	Ración
Risotto	Arroz blanco Cebolla Morrón Zanahoria Arvejas Condimento para arroz Queso rallado	50 15 15 20 20 c/s 1 sobre
Pollo a la mostaza	Pollo Mostaza Sal fina	350 c/s c/s

Almuerzo 7

Nombre del plato	Composición	Ración
Carne al horno al verdeo	Carne vacuna Cebolla verdeo Crema de leche Aceite Sal fina	180 40 30 25 c/s
Papas al horno en cubos	Papa Sal fina Aceite	300 c/s 20

Cena 7

Nombre del plato	Composición	Ración
Puré mixto	Papa Zapallo Sal fina Leche fluida Aceite	200 100 c/s 20 15
Suprema napolitana	Carne de pollo Huevo Pan rallado Salsa tomate Queso fresco Aceite Sal fina Limón en rodajas	180 20 30 20 30 10 c/s 20

Almuerzo 8

Nombre del plato	Composición	Ración
Ravioles con salsa estofada	Ravioles <u>Salsa:</u> Pollo Jamón cocido Harina Leche Manteca Queso rallado individual	250 60 60 15 150 15 1

Cena 8

Nombre del plato	Composición	Ración
Tarta de jamón, queso y tomate	<u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite Agua Sal fina <u>Relleno:</u> Fiambre paleta Queso fresco Huevo Tomate fresco Sal fina	120 15 30 c/s c/s 50 70 40 50 c/s
Panaché de verduras	Calabaza Zapallito Berenjena Choclo en granos	100 100 100 40

Almuerzo 9

Nombre del plato	Composición	Ración
Calabaza dorada gratinada	Calabaza Aceite Queso mozzarella	300 10 40
Pollo al horno	Pollo Sal fina Limón en rojas	350 c/s 20

Cena 9

Nombre del plato	Composición	Ración
Pastel de papas	<u>Puré de papas</u> Papa Leche entera Sal Aceite <u>Relleno:</u> Carne vacuna picada Cebolla Ají morrón Aceite Huevo Entero Queso fresco cuartirolo Sal fina	300 10 c/s 5 120 20 10 5 15 20 c/s

Almuerzo 10

Nombre del plato	Composición	Ración
Puré de papas	Papa Leche Aceite Sal fina	250 25 10 c/s
Albóndigas con salsa tomate	Carne vacuna picada Perejil Miga de pan Pimienta Nuez moscada Pan rallado Huevo Aceite Sal fina Tomate triturado Cebolla Ají Orégano Ají molido Aceite Sal fina	150 c/s 10 c/s c/s 10 15 5 c/s 40 10 5 c/s c/s 5 c/s

Cena 10

Nombre del plato	Composición	Ración
Croqueta de acelga	Acelga Huevo Aceite Harina	200 80 30 10
Carne al horno	Carne vacuna de roast beef, nalga o tapa de nalga Sal fina Aceite	200 c/s 10

VARIANTES OPCIÓN DE VERANO

Almuerzo y Cena:

Nº	Almuerzo	Cena
1	Supremas de pollo con papas perejiladas con mayonesa	Pizza y empanadas
	Canelones de verdura y ricota con 2 salsas	Matambre a la pizza con puré de papas
2	Milanesa de pollo con arroz primavera	Fideos tallarines con salsa boloñesa
	Tarta de calabaza y acelga con queso fresco con papas perejiladas.	Chop suey de pollo con arroz con manteca y queso
3	Arrollado de pollo con calabaza al horno	Pan de carne relleno con puré mixto
	Milanesa con puré mixto	Ravioles con carne estofada
4	Costillita de cerdo a la riojana con puré de papas	Pollo arrollado con papas al horno
	Tarta de atún con ensalada caprese	Milanesa napolitana con tortilla de acelga
5	Canelones de verdura y ricota con 2 salsas	Tarta de cebolla y queso + Tarta de zapallitos con papas perejiladas
	Pizza y empanadas	Carne al horno mechada con tortilla de papas
6	Milanesa napolitana con puré mixto	Milanesa de pescado con risotto
	zapallitos rellenos con carne gratinados con papas a la crema	Pollo a la mostaza con calabaza al horno
7	Carne al horno al verdeo con croquetas de acelga	Suprema napolitana con puré mixto
	Fideos tallarines con salsa boloñesa	Canelones de verdura y ricota con 2 salsas
8	Ravioles con salsa parisien	Milanesa con ensalada rusa
	Matambre a la pizza con puré de papas	Tarta de jamón, queso y tomate con panaché de verduras

9	Pollo al horno con calabaza gratinada con queso	Pastel de papas
	Ñoquis de papa con salsa rosa	Berenjenas rellenas con pollo, gratinadas con risotto
10	Albóndigas en salsa tomate con puré de papas	Lasaña de verdura y ricota con 2 salsas
	Milanesa gratinada con ensalada de rusa	Carne al horno con tortilla de acelga

ANEXO III

COLACIONES Y VARIANTES DE MENÚ

COLACIONES

Se podrá solicitar el agregado de colaciones para pacientes, según necesidad, entre las siguientes opciones.

Los alimentos que podrán solicitarse para estas colaciones han sido estandarizados, serán alimentos, productos alimenticios y preparaciones sencillas.

ALIMENTO	CANTIDAD
FRUTA	1 unidad de 180 g
FRUTA COCIDA	1 unidad de 150 g
COMPOTA DE MANZANA/PERA	1 unidad de 150 g
DURAZNO/PERA EN LATA (COMÚN O DIET)	2 mitades
GELATINA (COMÚN O DIET)	1 porción de 200g
YOGUR (ENTERO O DESCREMADO)	1 unidad de 200g
QUESO FRESCO Y DULCE DE MEMBRILLO/BATATA	50g de queso y 50 g de dulce
SANDWICH DE QUESO Y JAMÓN COCIDO	Un miñón, una feta de jamón una feta de queso
PAN CON DULCE DE LECHE	Un miñón, 1 individual de dulce de leche
PAN CON QUESO UNTABLE	Un miñón, 1 individual de queso untable
LICUADOS DE FRUTA CON LECHE	Un vaso de 200ml
LICUADOS DE FRUTA CON AGUA	Un vaso de 200ml
FLAN	1 porción de 200g
ALFAJOR DE DULCE DE LECHE	1 unidad
VAINILLAS	3 unidades
GALLETITAS DULCES	5 unidades

VARIANTES

Deberán existir, tanto para personal autorizado como para pacientes las variantes de menús:

- . Con y sin sal agregada
- . Preparaciones para personas celíacas
- . Regímenes especiales individuales en los casos que sea solicitado.